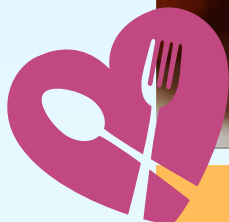




PREPARAÇÃO



BOLO DE FLOCÃO DE MILHO (S/ AÇÚCAR)



INGREDIENTES

- . 2 E 1/2 XÍCARAS DE CHÁ DE LEITE OU ÁGUA (+/- 600ML);
- . 1/3 DE XÍCARA DE CHÁ DE ÓLEO DE GIRASSOL;
- . 2 XÍCARAS DE CHÁ DE FLOCÃO DE MILHO;
- . 1 XÍCARA DE UVA PASSAS;
- . 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ;
- . 2 OVOS.

MODO DE PREPARO

COLOQUE NO LIQUIDIFICADOR AS UVAS PASSAS COM A METADE DO LEITE OU ÁGUA E BATA ATÉ VIRAR UMA PASTA. DEPOIS, ACRESCENTE O ÓLEO, O FLOCÃO, OS OVOS E BATA NOVAMENTE, SE PRECISAR ACRESCENTE AOS POUCOS O RESTANTE DO LEITE OU ÁGUA. POR ÚLTIMO, ACRESCENTE O FERMENTO QUÍMICO EM PÓ.

ASSE A 180°C POR APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS.



céu de brasilía
EDUCAÇÃO INFANTIL

**CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR**