



# HORA DA RECEITA

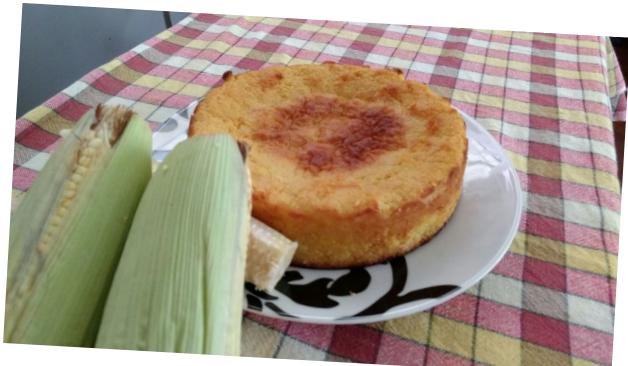
## BOLO DE MILHO CREMOSO



### Ingredientes

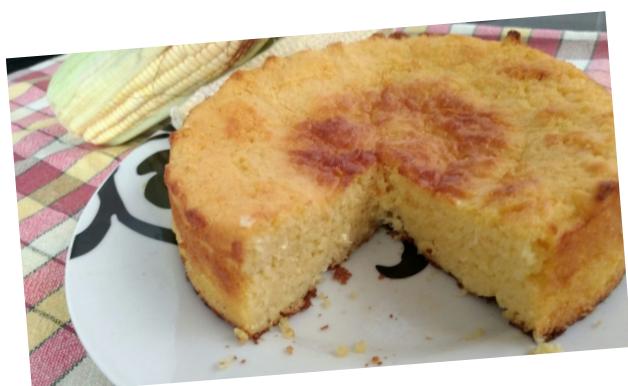
Testada  
pela Chef

- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de fubá
- 1 xícara de milho verde fresco
- 1 colher de manteiga
- 100 g de queijo branco
- 1 colher de chá fermento em pó



### Modo de Preparo

1. Aqueça o forno a 230°C.
2. Bata os ovos, açúcar, leite, manteiga e queijo no liquidificador até obter uma mistura homogênea.
3. Adicione aos poucos o fubá, o milho verde e, por último, o fermento, misturando bem.
4. Em uma forma untada com manteiga, asse o bolo por 30-40 minutos, ou até estar firme e dourado.
5. Desenforme após frio.





# HORA DA RECEITA

Testada  
pela Chef

## CREME DE MILHO

### Ingredientes

1 xícara de milho verde fresco  
1/2 cebola picada em cubos pequenos  
1/2 colher de sopa de azeite de oliva  
1 colher de sopa de farinha de trigo  
1 colher de sopa de manteiga  
1 copo de leite  
1/2 colher de chá de sal  
1/2 colher de chá de pimenta do reino



### Modo de Preparo

1. Em uma panela, refogue o milho e a cebola até dourar. Reserve.
2. Aproveite a panela para derreter a manteiga.
3. Adicione a farinha e cozinhe em fogo baixo por 2 minutos.
4. Adicione o leite e mexa até engrossar.
5. Adicione o milho e a cebola e cozinhe por 2 minutos, sempre mexendo.
6. Sirva quente acompanhado de arroz branco.

