

## **Bolo Curau de milho verde**

### **Ingredientes do bolo**

1 lata de milho verde  
½ xícara (chá) de óleo  
1 lata de Leite Moça  
3 ovos  
1 ½ (chá) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
manteiga , para untar  
farinha de trigo , para polvilhar

### **Ingredientes do curau**

½ vidro de leite de coco (100ml)  
250g de leite condensado  
100g de creme de leite  
1 lata de milho verde  
5 gemas

### **Modo de preparo do curau:**

Bater todos os ingredientes no liquidificador e despejar em uma forma untada com manteiga e açúcar refinado. Reserve.

### **Modo de preparo do bolo:**

Bater no liquidificador o milho, o óleo, o Leite Moça e os ovos e bata bem. Despeje essa mistura em uma tigela, acrescente a farinha e misture bem. Por último, junte o fermento.

Despeje bem devagar a massa do bolo sobre o curau. Lavar ao forno em banho maria com temperatura médio alto (200oC) por cerca de 40 minutos ou até dourar. Retire do forno. Quando estiver morno, desenforme.