

# BOLO JUNINO DE MILHO E COCO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 lata de milho verde  
280 g de flocos de milho ou fubá  
280 ml de leite  
4 ovos  
300 g de açúcar  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
120 g de margarina

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado  
2 colheres de margarina  
180g de coco ralado branco  
180g de coco ralado queimado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata no liquidificador o milho sem a água.  
Coloque o milho batido na batedeira junto com o açúcar, o ovo e a margarina e bata por 2 minutos.  
Em seguida, acrescente o restante dos ingredientes (exceto o fermento) e bata por mais 2 minutos.  
Com a batedeira desligada, acrescente o fermento e mexa delicadamente com a ajuda de uma colher.  
Despeje a mistura em uma forma untada com margarina e polvilhada com fubá e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 45 minutos.

### RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, leve o leite condensado e a margarina ao fogo e deixe cozinhar até a margarina derreter.  
Em seguida, adicione o coco ralado branco, o coco ralado queimado e misture até desgrudar da panela.  
Enfeitar o bolo com coco queimado e está pronto!