



# DENGUE MATA

faça a sua parte  
não deixe água  
parada

SECRETARIA DE  
SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA



PREFEITURA DE  
**DRACENA**  
CIDADE MILAGRE

## CULINÁRIA

### BOLO DE MILHO CREMOSO

#### INGREDIENTES

- 1- 1 lata de milho verde
- 2- 1 lata de óleo (medida da lata de milho)
- 3- 1 lata de açúcar (medida da lata de milho)
- 4- 1 lata de fubá (medida da lata de milho)
- 5- 4 ovos
- 6- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

7- 2 colheres (sopa) de coco ralado

8- 1 e 1/2 colher (chá) de fermento em pó

#### MODO DE PREPARO

1- Em um liquidificador, adicione o milho verde, o óleo, o açúcar, o fubá, os ovos e a farinha de trigo, depois bata até obter uma consistên-

cia cremosa.

2- Depois, acrescente o coco ralado e o fermento, misture novamente.

3- Despeje a massa em uma assadeira untada e leve para assar, em um forno com temperatura média a 180°C, preaquecido por 40 minutos.

