



Pão de Milho

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de milho verde
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 500g de farinha de trigo
- 2 tabletes de fermento (30g)
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 50g de manteiga



Preparo:

- Coloque no copo do liquidificador o leite e o milho.
- Bata (se desejar, passe pela peneira).
- Junte os ovos, o fermento esfarelado e a manteiga em temperatura ambiente. Bata novamente. Desligue e reserve.
- Em um recipiente, coloque a farinha (reserve um pouco), o açúcar, o sal e a mistura reservada.
- Misture com a colher de pau até obter uma massa meio pegajosa.
- Coloque em uma assadeira redonda de buraco no centro, untada e polvilhada.
- Deixe dobrar de volume.
- Leve ao forno pré-aquecido 150°C por 20 minutos e 180°C por mais 10 minutos (até dourar).



Obs: O milho verde usado nesta receita é em lata. Se desejar o milho em natura, retire os grãos da espiga e afervente-os antes de usá-los. Pode congelar devidamente embalado.

Fonte: <http://www.tvgazeta.com.br/tvculinaria/site>