

## Bauru ao forno

### Ingredientes:

#### Massa:

- ❖ 200 ml de leite de coco
- ❖ 3 ovos
- ❖ 2 xícaras (chá) de leite (500 ml)
- ❖ 1 xícara (chá) de óleo (250 ml)
- ❖ 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ❖ 3 colheres (sopa) de amido de milho
- ❖ 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ❖ Sal a gosto

#### Recheio:

- ❖ 1 cebola média
- ❖ 10 azeitonas verdes
- ❖ 1 xícara (chá) de molho de tomate
- ❖ 250 g de presunto picado
- ❖ 300 g de mussarela picada
- ❖ 1 colher (sopa) de orégano
- ❖ Sal a gosto

### Montagem do bauru:

- ❖ Margarina e farinha de trigo para juntar
- ❖ Queijo parmesão ralado a gosto
- ❖ Orégano a gosto

### Modo de Fazer:

#### Massa:

- 
- 1) Bata no liquidificador 200 ml de leite de coco, 3 ovos, 2 xícaras (chá) de leite, 1 xícara (chá) de óleo, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 3 colheres (sopa) de amido de milho, 1 colher (sopa) de fermento em pó e sal a gosto.
  - 2) Pique 1 cebola média e 10 azeitonas verdes
  - 3) Acrescente 1 xícara (chá) de molho de tomate, 1 colher (sopa) de orégano e sal a gosto.
  - 4) Unte uma forma (28 cm x 19 cm x 5 cm) com margarina e polvilhe a farinha de trigo. Reserve
  - 5) Coloque a metade da massa na forma, acrescente 250 g de presunto e 300 g de mussarela picados e o recheio reservado
  - 6) Cubra com o restante da massa
  - 7) Salpique queijo parmesão ralado e orégano a gosto
  - 8) Coloque na forma e leve ao forno (em temperatura média) para assar por 45 minutos