

BOLO DE MILHO E QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

3 colheres (sopa) de margarina com sal

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1 xícara (chá) de farinha de milho-fubá

1/2 xícara de leite integral

125 g de queijo minas ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Unte uma forma com um pouco de margarina e salpique mistura de 1 colher de sopa de farinha de milho-fubá e 1 colher de sopa de açúcar refinado e reserve.

Bata as 3 claras em neve e reserve.

Bata as 3 gemas até obter um creme claro.

Adicione o açúcar refinado aos poucos, enquanto continua batendo os gemas.

Adicione o amido de milho, a farinha de milho-fubá, a margarina, o leite e bata muito bem até a massa ficar uniforme e fina.

Reserve um pouco do queijo ralado e o restante adicione à massa do bolo.

Bata muito bem.

Ligue o forno à temperatura de 220° C para ir esquentando.

Adicione o fermento em pó e bata um pouco só para fermentar toda a massa.

Desligue e retire a batedeira.

Adicione o queijo ralado reservado e misture com colher.

Adicione as claras em neve e misture, delicadamente, para incorporar à massa.

Despeje na forma já preparada e leve ao forno.

Deixe assar por uns 30 minutos à 220° C ou até dourar.

Sirva quente ou deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26448-bolo-de-milho-e-queijo-minas.html>