

BOLO POLENTA

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de fubá
- 1/2 xícara de chá de amido de milho
- 3 e 1/2 xícaras de leite
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 xícara de chá de açúcar mascavo integral
- 2 ovos
- 125 g de queijo tipo minas ralado
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

POLENTA:

Polenta: Unte uma forma, com margarina e salpicada com açúcar mascavo integral e reserve.

Em 1/2 xícara de chá de leite, adicione o amido de milho e dissolva bem, reserve.

Coloque o fubá e o açúcar mascavo em uma panela e misture bem.

Adicione as 3 xícaras de leite, devagar e misturando sempre.

Coloque a margarina e leve o fogo médio, misturando sempre, para não empelotar, deixe começar a ferver.

Misturando, despeje devagar o leite com amido de milho dissolvido.

Abaixe o fogo e deixe cozinhar, até começar ver o fundo da panela.

Desligue o fogo e reserve.

BOLO POLENTA:

Bolo polenta: Bata 2 claras em ponto de neve.

Adicione 2 gemas e bata, até dissolver bem.

Volte à panela com a polenta e misture ou bata com batedeira.

Quando estiver bem fina e homogênea, adicione o queijo ralado e misture ou bata muito bem.

Adicione os ovos batidos e misture muito bem.

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

Coloque na forma reservada e leve em forno médio por uns 30 minutos ou até começar a dourar.

Retire do forno e espere esfriar.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27231-bolo-polenta.html>