

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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