

BOLO DE FUBÁ, LINHAÇA, QUEIJO E CANELA

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de chá de açúcar refinado

1/2 xícara de chá de amido de milho

1 e 1/2 xícara de chá de fubá bem fino

3 colheres de sopa de margarina com sal

1/2 xícara de leite integral

1 colher de sopa de parmesão ralado

3 colheres de chá de farinha de linhaça

1/2 colher de café de canela em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de chá de margarina com sal

2 colheres de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Unte uma forma de vidro refratário usando uma colher de chá de margarina com sal.

Adicione a esta forma duas colheres de açúcar cristal. Gire a forma para que o açúcar cristal cubra toda a superfície untada com a margarina.

Reserve.

Bata 3 claras em neve e reserve.

Bata 3 gemas até ficarem como um creme.

Continue batendo e vá adicionando, aos poucos, uma xícara de chá de açúcar refinado. Bata bem para misturar o açúcar às gemas batidas.

Desligue a batedeira e adicione 3 colheres de sopa de margarina.

Ligue a batedeira e bata até misturar muito bem a margarina com o creme de gemas.

Desligue a batedeira.

Adicione ao creme de gemas 1/2 xícara de chá de amido de milho, 1 e 1/2 xícara de chá de fubá bem fino, 1/2 xícara de leite integral, 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado, 3 colheres de chá de farinha de linhaça e 1/2 colher de café de canela em pó.

Misture, pode ser com as pás da batedeira, aos poucos, os ingredientes. Escolha uma região perto da borda do recipiente, onde está batendo o bolo, para ligar a batedeira e misturar um pouco. Desligue a batedeira e faça o mesmo em outro local do recipiente. Vá mudando de região até que a massa fique homogênea e não "voe" ingredientes para fora do recipiente.

Bata até toda a massa ficar bem uniforme.

Desligue a batedeira e adicione 1 colher de sopa de fermento em pó.

Com as pás da batedeira misture, um pouco, o fermento à massa.

Ligue a batedeira e bata por umas 3 voltas.

Desligue a batedeira e retire o recipiente.

Com uma colher, misture levemente a massa, incorporando, se por acaso tiver, alguns resíduos aderidos à parede do recipiente à massa.

Adicione as claras em neve.

Com a colher, misture as claras à massa até ficar muito bem homogêneo.

Despeje no refratário untado e com açúcar cristal.

Espalhe bem a massa o todo o recipiente.

Coloque no forno frio.

Ligue o forno a, mais ou menos, 175°C e asse por 35 minutos.

Observe o bolo. Quando estiver dourado, desligue e deixe esfriar dentro do forno.

É conveniente servir na própria forma refratária em que foi assado pois, no mesmo dia, pode partir. Nos dias seguintes pode desenformar, ele fica mais difícil de esfarinhar.

Se quiser mais doce, pode adicionar mais um pouco de açúcar refinado à massa.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40474-bolo-de-fuba-linhaca-queijo-e-canela.html>