BOLO DE QUEIJOS MINAS TIPO CANASTRA E PROVOLONE

INGREDIENTES

3 ovos

125 g de queijo minas tipo canastra ralado

125 g de queijo provolone ralado

1/2 xícara de chá de amido de milho

1 e 1/2 xícaras de chá de polvilho doce

2/3 de leite integral

2 pacotinhos de Fermento biológico seco instantâneo.

3 colheres de sopa de margarina com sal

1 colher de chá para untar, uma camada bem fina, uma forma de vidro refratário com cone central

MODO DE PREPARO

Unte uma forma de vidro refratário com 1 colher de chá de margarina com sal e reserve.

Num recipiente próprio, bata, com batedeira, 3 claras em ponto de neve.

Adicione as 3 gemas e continue batendo até ficar um creme consistente.

Desligue a batedeira e adicione os queijos, o amido de milho, o polvilho doce, a margarina com sal e 1/3 de leite integral.

Misture, um pouco, com as próprias pás da batedeira.

Ligue a batedeira na potência mínima e, aos poucos, bata toda a massa. Quando a massa já estiver bem misturada, passe para a potência média e bata por um minuto, mais ou menos.

Desligue a batedeira. Deixe em ponto para utilizar mais uma vez.

Morne, muito levemente, o 1/3 de leite integral restante.

Adicione o conteúdo dos 2 envelopes de fermento biológico seco e misture, com uma colher de chá, levemente, mas até dissolver bem.

Adicione este leite com fermento à massa.

Misture, um pouco, com as próprias pás da batedeira.

Ligue a batedeira na potência mínima e bata dando 3 voltas na massa.

Desligue a batedeira e retire a mesma.

Dê algumas voltas na massa com uma colher de sopa.

Coloque esta massa na forma de vidro refratário untado com margarina.

Deixe a massa descansar por uns 30 minutos coberta com papel toalha, sem tampar muito.

Após 30 minutos colocar em forno frio e ligar o forno para uma temperatura aproximada de 160ºC. Esperar por,

mais ou menos, 40 minutos e observar.

Se o bolo já estiver douradinho, desligar o forno e deixar o bolo esfriar e só o retirar se estiver morno ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44992-bolo-de-queijos-minas-tipo-canastra-e-provolone.html