

# BOLO DE FARINHA DE MILHO COZIDA

## INGREDIENTES

2 xícaras de chá de farinha de milho( branca ou amarela) triturada ou processada

2 xícaras de chá de açúcar peneirado

2 xícaras de chá de leite

1 xícara de chá de óleo de milho

4 ovos com as gemas e as claras separadas

1 pitada de sal

Erva doce a gosto

1 colher de sopa de fermento em pó

A gosto pode ser acrescentado queijo meia cura (1 xícara de chá) e/ou 1 pacote de coco ralado (50 ou 100 g)

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em ponto de neve.

Logo após bata bem as gemas e reserve.

Leve ao fogo em uma panela bem funda o leite, o açúcar, em seguida, misture também o óleo, a erva doce e a pitada de sal, mexendo sempre até começar a ferver.

Jogue aos poucos e sem parar de mexer, a farinha de milho triturada ou processada, não deixar empelotar se preferir, abaixe um pouco o fogo, até desempelotar tudo.

Em seguida desligue o fogo imediatamente, para não ficar muito grosso.

Agora coloque nas gemas já batidas direto da panela em pequenos bocados desta massa e o fermento, mas preste atenção terá que ir batendo bem a cada adição (na batedeira ou à mão, neste caso pode ser com a mesma colher de pau, mas bater muito rápido mesmo) o mais rápido que puder por uns 2 ou 3 minutos.

A massa quase dobra o volume, junte a gosto 1 pacote de coco ralado e/ou 1 xícara de queijo meia cura ralado, misture bem, e por último, misture á massa, as claras em neve, muito delicadamente.

Despeje em uma forma de furo central (média ou grande) previamente untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido por uns 10 minutos a 200°C, por aproximadamente 40 minutos, depende do forno.

Desenforme morno e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/47102-bolo-de-farinha-de-milho-cozida.html>