

BOLO DE FUBÁ CREMOSO SEM QUEIJO

INGREDIENTES

4 ovos (claras separadas)

2 xícaras (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina (ou mais ou menos 100 ml de óleo)

1 litro de leite (ou 5 xícaras das de chá) (obs.: é a quantidade de leite que faz o bolo ficar cremoso)

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de fubá

MODO DE PREPARO

PREPARO DA MASSA:

Preparo da massa: Bater as claras em neve (isto é opcional, porém, é fundamental para que o bolo fique mais macio) e reservar.

Bater as gemas com o restante da margarina (1 colher, ou 50 ml de óleo) e o açúcar.

Acrescentar o angú de fubá, e bater.

Acrescentar e bater a farinha de trigo.

Misturar com uma colher, fuê, ou a própria pá da batedeira, as claras em neve (é importante não bater, e sim misturar manualmente mesmo).

Misturar também com colher/fuê o fermento (é MUITO importante não bater, e sim misturar manualmente, isto serve para qualquer massa de bolo que fizer, para ficar um bolo macio e fofo).

Por fim, acrescentar o restante do leite (600ml) e misturar manualmente também (se usar batedeira, vai espirrar e fazer muita sujeira, porque é muito líquido, além de não poder bater mais porque já misturou o fermento).

Untar uma forma para duas massas (nº2 retangular, por exemplo) e assar por mais ou menos 45 minutos a 230°C, ou até a massa não parecer mais estar líquida; ou asse por mais tempo a uma temperatura menor, se o seu forno for muito “potente”, para não queimar.

O bolo murcha bastante quando se apaga o fogo, mas não se assuste, é normal! Fica baixinho, mas bem cremoso, e não fica com o fundo duro, como a maioria dos bolos de fubá cremoso.

Fiz alguns testes antes de chegar a esta receita, misturando receitas diferentes, então procure seguir as dicas, porque são todas importantes para um bom resultado.

Para aqueles que, como eu, adoram bolo de fubá cremoso, mas torcem o nariz para o queijo em doces, é tudo de bom!