

# BOLO DE MILHO

Fonte: Marina – mãe de Susana (amiga de Porto Alegre/RS)

## Ingredientes:

1	xícara (de chá) de farinha de milho (fubá)
3	xícaras (de chá) de farinha de trigo
2	xícaras (de chá) de açúcar cristal
4	ovos (preferência, de colônia)
1/2	xícara (de chá) de óleo (ou azeite)
1	xícara (de chá) de leite morno
1	colher (de sopa) cheia + 1 colher pequena de fermento químico (Royal, por ex.) (= 2 pacotinhos)
1	pitada de sal

## Modo de fazer:

- Bata os ovos (objetivo: misturar bem as gemas com as claras).
- Misture bem os demais ingredientes “secos” em uma bacia. Adicione os ovos e o restante dos ingredientes líquidos. Misture bem esta massa e pronto!!!
- Unte a(s) forma(s) com margarina ou manteiga (Cuidado!! não use halvarina). Coloque a massa na(s) forma(s) (*Cuide a quantidade que colocará em cada forma, porque a massa irá dobrar no cozimento*).
- coloque-os em forno a temperatura *moderada* ( $t \approx 180^\circ\text{C}$ ) por uns 40 minutos (faça o teste do palito).
- Retire-os e cubra-os com um pano de algodão. Após uns 15 (ou mais) minutos retire-os das formas e novamente cubra-os com um pano de algodão.

## Dicas:

- *Coloque, no forno junto com as formas, um recipiente pequeno (por ex., um pires) com água. Com isso o(s) bolo(s) ficará(ão) crocante(s) na casquinha.*
- *Para saber se o bolo está pronto, é possível fazer o teste do palitinho: coloque um palitinho (de mesa - p/limpeza dos dentes, arg!!!) no centro do bolo. Caso venha com massa o pão ainda está cru.*