

Bolo Fofo (integral)



Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar demerara ou mascavo
- 2 xícara de farinha de arroz
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de maizena
- 1 pacotinho (ou 1 colher) de fermento

Modo de preparo:

Bata as claras em neve. Misture as gemas, o açúcar, a maizena, a farinha e o fermento. Esquentar o leite com a manteiga e quando estiver quase fervendo desligar. Misturar na massa, delicadamente, a mão.

Tempo aproximado de forno: 30 minutos.

Opcional:

Caramelizar a forma, espalhar rodellas de maçã, abacaxi, tiras de banana, ou outra fruta a gosto. Despejar a massa por cima e assar.

Para desenformar vire a forma.