

Bolo de milho

Por: Carmem Moura – Ribeirão Preto – SP



1h



10 a 12 porções

Ingredientes

Massa

- 600 g ou 3 latas de milho verde em conserva drenado
- 250 ml ou 1 xícara (chá) de leite
- 220 g ou 4 ovos
- 180 g ou 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 100 g ou 1 xícara (chá) de farinha de trigo tipo 1
- 10 g ou 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 300 g ou 3 minirretângulos de Melken Chocolate Meio Amargo
- 200 g ou 1 caixa de creme de leite
- 10 g ou 1 colher (sobremesa) de rum

Para polvilhar

- 20 g ou 1 colher (sopa) de Harald Açúcar de Confeiteiro Impalpável
- 5 g ou 1 colher (chá) de canela em pó

Modo de preparo

Massa

No liquidificador, bata bem o milho verde com o leite. Acrescente os ovos e o açúcar e bata até ficar homogêneo. Passe para uma tigela e misture com a farinha e o fermento peneirados. Espalhe numa forma de furo central untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar.

Coberturas

Derreta o Melken Meio Amargo conforme as instruções da embalagem e misture bem com o creme de leite e o rum até formar um creme ganache. Espalhe sobre o bolo e deixe descansar por cerca de 15 minutos. Em seguida, peneire junto o Harald Açúcar Impalpável e a canela e sirva.

DICA HARALD

- Se preferir, utilize seis espigas médias de milho verde.

