

BOLO DE MILHO DA ROÇA COM MILHO DE VERDADE: EU APRENDI COM A MINHA VOVÓ...

INGREDIENTES

Para a massa de milho

48 espigas de milho

Para o bolo salgado

2 ½ de massa de milho ralado

½ litro de água

1 concha bem cheia de óleo

1 ½ colher (sopa) de sal (aproximadamente)

Queijo mussarela ou queijo fresco em fatias a gosto

Para o bolo doce

1 ½ de massa de milho ralado

300 ml de água

1 concha rasa de óleo

2 ½ xícaras(chá) de açúcar

Queijo mussarela ou queijo fresco em fatias a gosto

Obs.: essa receita não leve fermento, nem leite, nem ovos.

Bolo de Milho da roça com milho de verdade

MODO DE PREPARO

Do bolo salgado

Rale todas as espigas de milho no ralador grosso, e remova o excesso com uma colher. Rendimento aproximado de 4 litros de massa de milho ralado.

Separar em 2 tigelas, 1 ½ dessa massa para o bolo doce, e o restante para o bolo salgado. Adicione ½ litro de água na tigela da massa para o bolo salgado, o óleo e o sal.

E literalmente, “mão na massa”, misture tudo muito bem com as mãos para obter uma mistura homogênea. É importante provar o sal nessa etapa do preparo.

Despeje essa mistura numa forma retangular (48 cm x 38 cm) untada com óleo. Disponha as fatias de mussarela ou queijo fresco na superfície, a gosto.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 50-60 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e corte em quadrados.

Do bolo doce

Coloque na tigela da massa de milho ralado para o bolo doce, a água e misture bem com as mãos para

homogeneizar. Adicione o óleo e o açúcar e misture um pouco mais para incorporar. Despeje essa mistura numa forma retangular (38 cm x 28 cm) untada com óleo.

Coloque as fatias de mussarela ou queijo fresco a gosto sobre a massa. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 50-60 minutos. Retire do forno, deixe amornar e sirva essa gostosura de bolo de milho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16368-bolo-de-milho-da-roca-com-milho-de-verdade-eu-aprendi-com-a-minha-vovo-2.html>