

MINHA BISAVÓ ME ENSINOU A FAZER ESSE BOLO ALGODÃO DE LEITE CONDENSADO, SEM FARINHA DE TRIGO!

INGREDIENTES

4 claras de ovo

4 gemas

1 caixinha de leite condensado (395g)

2 xícaras (chá) de amido de milho (Maizena)

Medida da xícara: 250ml

Forma: 30x20 cm

MODO DE PREPARO

Bata as claras

Em uma batedeira, bata as claras até obter picos firmes. Reserve.

Misture as gemas e o leite condensado

Em outra tigela, bata as gemas com o leite condensado até formar um creme homogêneo.

Incorpore o amido de milho

Acrescente o amido de milho aos poucos, mexendo delicadamente até obter uma massa lisa.

Adicione as claras

Com movimentos suaves, incorpore as claras batidas à massa, garantindo que fique aerada e leve.

Prepare a forma

Unte a forma (30x20 cm) com manteiga e polvilhe amido de milho.

Despeje a massa

Distribua a massa uniformemente na forma preparada.

Asse o bolo

Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 25 a 30 minutos, ou até que o bolo esteja levemente dourado e passe no teste do palito.

Deixe esfriar e desenforme

Retire do forno, espere esfriar e desenforme com cuidado.

Dúvidas Comuns

1. Posso substituir o amido de milho por farinha de trigo?

Não é recomendado, pois o amido de milho é o responsável por deixar o bolo extremamente leve e macio. A farinha de trigo pode deixar a massa mais pesada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16626-minha-bisavo-me-ensinou-a-fazer-esse-bolo-algodao-de-leite-condensa-do-sem-farinha-de-trigo.html>