

S O B R E M E S A

BOLO DE MILHO COM GOIABADA E QUEIJO CABRA

INGREDIENTES

180 g de leite
150 g de açúcar
45 g de manteiga
185 g de farinha de milho
3 ovos
33 g de farinha de trigo
1 colher de café
de fermento
Goiabada a gosto
1 queijo de cabra

PREPARAÇÃO

Junte o leite, o açúcar e a manteiga numa panela e leve ao lume. Assim que tudo estiver dissolvido, junte a farinha de milho e misture bem. Deixe cozinhar durante três minutos em lume médio. Retire do lume e deixe a mistura arrefecer. Junte os ovos e envolva bem. Por último, junte a farinha peneirada e o fermento e volte a envolver. Coloque numa forma de bolo inglês previamente untada e leve ao forno durante 20 minutos a 180 °C. Sirva com goiabada e queijo cabra.