

Bolo de fubá

Brasile

Saudade assicurata dopo questa mattina trascorsa in allegria con la famiglia al completo. Oggi atterri sulle spiagge di Bahia.

ingredienti

3 uova
100 gr di margarina
200 gr di farina 00
250 gr di farina di mais
300 ml di latte intero
2 cucchiaini di lievito
100 gr di zucchero
zucchero a velo vanigliato
per guarnire

Dosi per: 8/10 persone
Preparazione: 20 min
Cottura: 40 min

Preparazione

Monta gli albumi a neve e mettili da parte. Sbatti i tuorli con la margarina a temperatura ambiente e lo zucchero, fino ad ottenere una crema. Aggiungi le due farine ed il lievito, alternandole al latte, continuando a mescolare. Infine aggiungi gli albumi, facendo attenzione a non smontare l'impasto. Imburra ed infarina una teglia da ciambella, scalda il forno a 200°C e cuoci per 40 minuti. Quando il Bolo sarà pronto e tiepido, spolverizza con dello zucchero a velo aromatizzato alla vaniglia e guarnisci a piacere.

*more, mirtilli
lampone*

2 cucchiaini di baking powder

