

# BOLO DE MILHO

## PROCEDIMENTO

63

**DIFICULDADE:** Alta  
**AJUDA NECESSÁRIA:** Sim  
**DOSES:** 

## INGREDIENTE

### PARA O BOLO:

- 8 maçarocas descascadas
- 1 ¼ chávena de manteiga
- ¾ chávena de queijo creme
- 2 chávenas de leite condensado
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 chávenas de ovo

### PARA A MAÇÃ DESIDRATADA:

- 2 maçãs verdes
- 1 chávena de água
- ½ chávena de açúcar normal
- ¼ de chávena de sumo de limão
- 1 pitada de sal

### PARA O STREUSEL DE AMÊNDOA (14 doses):

- ¾ chávena de farinha
- 2 colheres de sopa de açúcar
- ¼ de chávena de amêndoa em pó
- ¼ de chávena de manteiga
- 1 colher de sopa de amêndoa laminada

### PARA O GELADO DE BAUNILHA:

- 3 vagens de baunilha
- 3 chávenas de leite gordo
- ¾ chávena de natas para bater
- ½ chávena de leite em pó
- 1 ½ chávena de açúcar refinado

### PARA DECORAÇÃO:

- Uma flor comestível

### COMPLEMENTO:

- 2 colheres de sopa de glicerina
- ½ chávena de queijo creme
- ¾ chávena de leite gordo
- ½ chávena de natas para bater

### PARA O BOLO:

- Utilizar uma forma quadrada de 28x28cm, previamente untada.
- 1 Num liquidificador, adicionar todos os ingredientes até estarem perfeitamente misturados.
  - 2 Verter na forma e levar ao forno a 180 °C durante 50 minutos.

### PARA A MAÇÃ DESIDRATADA:

- 1 Tirar o caroço às maçãs e cortá-las em fatias muito finas.
- 2 Misturar os líquidos com o açúcar e depois juntar as maçãs. Deixar repousar durante 5 minutos.
- 3 Escorrer as maçãs e dispô-las num tabuleiro de ir ao forno. Levar ao forno a 60 °C durante 4 horas.

### PARA O STREUSEL:

- 1 Cortar a manteiga em cubos e guardar no frigorífico.
- 2 Misturar todos os ingredientes secos na manteiga com uma batedeira até formar uma pasta arenosa.
- 3 Levar ao frigorífico durante 20 minutos e estender num tabuleiro de ir ao forno.
- 4 Levar ao forno a 185 °C durante 10 minutos.

## Para servir

- 1 Num prato longo, dispor o streusel como se fosse um caminho.
- 2 Colocar o bolo de milho numa das extremidades.
- 3 Por cima do streusel, colocar uma bola de gelado.
- 4 Decorar com a flor.

### PARA O GELADO DE BAUNILHA:

- 1 Num tacho, colocar o leite, as natas, o leite em pó, o açúcar e as vagens de baunilha e deixar atingir uma temperatura de 85 °C.
- 2 Deixar arrefecer. Misturar todos os ingredientes do complemento com a mistura do passo 1.
- 3 Verter para um recipiente e congelar a -22 °C.
- 4

