

BOLO DE MILHO

PREPARAÇÃO

63

PARA O BOLO:

Utilize uma forma quadrada de 28 x 28 cm, previamente untada.

1 Num liquidificador, adicione todos os ingredientes até estarem perfeitamente misturados.

2 Coloque na forma e leve ao forno a 180 °C por 50 minutos.

PARA A MAÇÃ DESIDRATADA:

1 Tire os caroços das maçãs e corte-as em fatias muito finas.

2 Misture os líquidos com o açúcar e depois junte as maçãs. Deixe descansar por 5 minutos.

3 Escorra as maçãs e disponha num refratário. Leve ao forno a 60 °C por 4 horas.

PARA A FAROFA DOCE:

1 Corte a manteiga em cubos e guarde na geladeira. Misture todos os ingredientes secos na manteiga com uma batedeira até formar uma pasta arenosa. Leve à geladeira por 20 minutos e abra em uma forma.

2 Leve ao forno a 185 °C por 10 minutos.

PARA O SORVETE DE BAUNILHA:

1 Numa panela, coloque o leite, o creme de leite, o leite em pó, o açúcar e as favas de baunilha e deixe atingir uma temperatura de 85 °C.

2 Deixe esfriar.

3 Misture todos os ingredientes do complemento com a mistura do passo 1.

4 Coloque em um recipiente e leve para congelar a -22 °C.

DIFICULDADE: ●●●● Alta

AJUDA NECESSÁRIA: ●●● Sim

PORÇÕES: ●●●●●●●●●●●●●●●●

INGREDIENTES

PARA O BOLO:

- 8 espigas de milho descascadas
- 1 ¼ xícara de manteiga
- ¾ xícara de cream cheese
- 2 xícaras de leite condensado
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 xícaras de ovo

PARA A MAÇÃ DESIDRATADA:

- 2 maçãs verdes
- 1 xícara de água
- ½ xícara de açúcar
- ¼ de xícara de suco de limão
- 1 pitada de sal

PARA O FAROFA DOCE DE AMÊNDOA (14 porções):

- ¾ xícara de farinha
- 2 colheres de sopa de açúcar
- ¼ de xícara de farinha de amêndoa
- ¼ de xícara de manteiga
- 1 colher de sopa de amêndoa laminada

PARA O SORVETE DE BAUNILHA:

- 3 favas de baunilha
- 3 xícaras de leite integral
- ¾ xícara de creme de leite para bater
- ½ xícara de leite em pó
- 1 ½ xícara de açúcar refinado

PARA DECORAÇÃO:

- Uma flor comestível

COMPLEMENTO:

- 2 colheres de sopa de glicerina
- ½ xícara de cream cheese
- ¾ xícara de leite integral
- ½ xícara de creme de leite para bater



Para servir

1 Num prato longo, disponha a farofa doce como se fosse um caminho.

2 Coloque o bolo de milho numa das extremidades.

3 Por cima da farofa doce, coloque uma bola de sorvete.

4 Decore com a flor.

