

# Bolo Fofinho de Amido de Milho

---

 [culinariaterapia.com/bolo-fofinho-de-amido-de-milho](http://culinariaterapia.com/bolo-fofinho-de-amido-de-milho)

Dyne e Zinha



Bolo Fofinho de Amido de Milho, mais gostoso e delicado jamais visto em toda a história da internet. **[receita com leite de coco.](#)**

## Ingredientes:

---

- 3 claras;
- 1 colher de sopa de açúcar (20 g);
- 1 xícara de chá de açúcar, na xícara de 200 ml cabe 200 g de açúcar;
- 3 gemas;
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina (25 g cada);
- 1 xícara de chá de leite de coco (200 ml);
- 2 xícaras de chá de maisena peneirada(em cada xícara de 200 ml cabe 100 gramas de maisena, então são 200 gramas no total);
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g);

## Como Fazer Bolo Fofinho de Amido de Milho

---

### *Modo de preparo do bolo fofinho*

1. Primeiramente pré-aqueça o forno à 180° por aprox. 10 minutos antes de levar o bolo ao forno.
2. Em seguida comece batendo as claras até o ponto de neve suave.

3. Então quando já estiverem em neve adicione a colher de sopa de açúcar e bata por mais uns 2 minutos, reserve.
4. Em seguida em outra tigela bata a xícara de chá de açúcar com as gemas e a margarina por aproximadamente 4 minutos, na batedeira o resultado é melhor.
5. Logo depois adicione a metade do leite de coco, e a metade da maisena peneirada, misture com um fouet até ficar completamente incorporado.
6. Assim feito incorpore o restante do leite de coco e da maisena também peneirada.
7. Em seguida acrescente o fermento e incorpore as claras batidas delicadamente a massa, com a ajuda de um fouet.
8. Então despeje em forma de furo central 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada apenas com manteiga (se desejar pode polvilhar com maisena).
9. Logo depois leve ao forno preaquecido 180° e asse por 30 min aprox. até ficar levemente dourado.
10. Então desenforme levemente morno.
11. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
- 12.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/HzzrshNWcvl>