

Torta di mais (Bolo de fubà)

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

 Preparazione: 15 min	 Cottura: 30 min
 Costo: Basso	 Difficoltà: Bassa

La torta di mais (Bolo de Fubà) è un dolce tipico del Brasile. Semplice da preparare ma molto gustosa perché preparata con ingredienti semplici come la farina di mais. Leggera e fragrante la torta di mais, il bolo de fubà, è adatto per la prima colazione oppure per la merenda dei bambini.



Ingredienti

» Burro 150 gr	» Lievito chimico in polvere una bustina
» Farina di mais 200 gr	» Miele millefiori 1 tazzina
» Farina 00 200 gr	» Uova 3
» Latte fresco intero 250 ml	» Zucchero 200 gr

Preparazione



In una planetaria mettete la farina di mais (1), lo zucchero (2) e il burro (3) ammorbidito (lasciatelo un paio di ore fuori dal frigorifero) e



poi aggiungete le uova (4), il latte (5), la tazzina di miele e sbattete fino a ottenere un composto piuttosto omogeneo (6).



Quindi in una ciotola unite la farina bianca e il lievito in polvere (10) e aggiungetele setacciandole alle uova sbattute (11), quindi razione la planetaria ancora per circa 5 minuti fino a ottenere un composto spumoso (12).



Quindi imburrate e infarinate con la farina di mais uno stampo di 24 cm (13) e versateci il composto (14). Infornate a 180 gradi in forno preriscaldato e lasciate cuocere per 30 minuti. Lasciate raffreddare la torta di mais (bolo de fubà) e poi sformatela su un piatto da portata. Quindi spolverizzate la torta di mais con dello zucchero a velo.

Consiglio

La farina di mais per fare i dolci è il fioretto, che è macinata molto finemente. Se non la trovate potete usare la farina bramata classica che viene utilizzata anche per preparare la polenta.

