

BOLO DE FUBÁ DE MOINHO

Claudinéia Matos Ferreira¹

¹Escola Estadual Padre João Afonso, claudineiaferreira466@gmail.com

Descrição abreviada: Essa receita é de um bolo de fubá de moinho que pode ser assando no forno convencional ou no forno e fornalha a lenha.

Palavras-chave: Bolo, fubá de moinho, criatividade

1. História

Essa receita foi passada de mãe para filha. Era feita para comer no café da manhã e na merenda. É uma grande satisfação para mim poder compartilhar essa receita que faz parte da minha vida. Antigamente as coisas eram muito difíceis. O povo sofria muito e não tinha o que comer. Usavam a criatividade para elaborar receitas que tivessem um bom gosto e fossem fáceis de fazer usando ingredientes que fossem fáceis de conseguir. É o caso do bolo de fubá de moinho. Hoje graças a Deus tenho o que comer, porém sempre faço esse bolo, pois relembro minha infância e é um bolo muito saboroso.



Figura 1. Foto do bolo pronto. Arquivo pessoal da autora.

2. Ingredientes:

3 ovos

1 pitada de bicarbonato

½ colher de sal

1 copo de açúcar

½ litro de soro de queijo ou de requeijão

1 kg de fubá de moinho

3 colheres de margarina de leite, ou seja, a nata do leite

3. Modo de preparo:

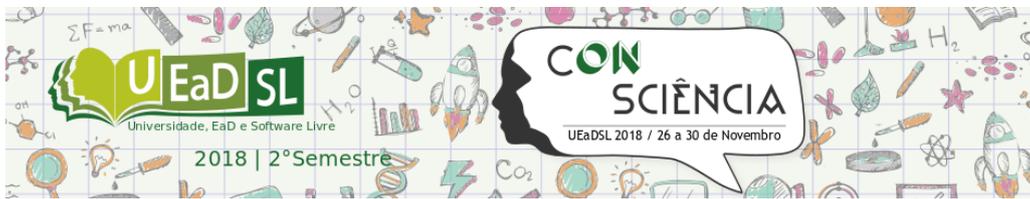
Misture bem todos os ingredientes até dar o ponto, ou seja, até a massa ficar uniforme. Depois coloque a massa numa panela (de preferência de ferro) e coloque a tampa virada (parte de cima para baixo) em cima da panela. Coloque brasas em cima da tampa e em seguida coloque no crivo da fomalha e espere assar. Geralmente o bolo fica com a cor dourada quando está assado.

Você também pode assar esse bolo em um forno. O resultado fica bom também, porém na fomalha fica muito mais gostoso.

Rende 10 porções e pode ser servido para acompanhar um cafezinho.



Figura 2. Assando o bolo na fomalha. Arquivo pessoal da autora.



5. Conclusão

Fiz esse bolo na fornalha/fogão a lenha. O forno a lenha é mais utilizado quando vamos assar uma grande quantidade de quitandas (bolo, biscoito, rosca, pão ...), pois é necessário uma grande quantidade de lenha para se esquentar o forno. Na fornalha, depois que a gente faz o almoço sobram muitas brasas e por isso sempre faço na fornalha. Espero que tenham gostado de conhecer um pouco de nossa inusitada culinária.

