Bolo Formigueiro

200 gramas de MANTEIGA SEM SAL em temperatura ambiente

2 xícaras de AÇÚCAR

4 OVOS, claras separadas das gemas

2 xícaras chá de FARINHA DE TRIGO

1 e 1/2 xícara chá de LEITE INTEGRAL

1 xícara de chá de AMIDO DE MILHO

100 gramas de COCO RALADO SECO

1 colher de sopa de FERMENTO EM PÓ

100 gramas de GRANULADO

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até obter um creme bem fofo e esbranquiçado.

Em seguida, acrescente as 4 gemas e bata por mais alguns minutos.

Adicione a farinha de trigo peneirada e 1/2 xícara de leite. Bata para incorporar.

Acrescente o amido de milho, o coco ralado, o restante do leite e o fermento. Bata até que a massa fique completamente homogênea.

Em uma tigela separada, bata as claras em neve em picos firmes. Adicione 1/3 das claras à massa, mexendo vigorosamente.

Depois, adicione o restante das claras em movimentos delicados com a ajuda de uma espátula.

Num potinho, misture uma colher de sopa de farinha de trigo junto com os granulados. Por fim, despeje os granulados na massa e incorpore delicadamente.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar a 180˚C por aproximadamente 1h - 1h20.

Retire do forno, espere esfriar para desenformar e aproveite!

Imagem e receita ICKFD