



Bolo Rústico de Biscoito e Leite

Ingredientes

400g de biscoito maisena

600ml de leite integral

250g de farinha de trigo

Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno a 180°C (temperatura média). Unte e enfarinhe uma forma de bolo média (aproximadamente 22-24cm de diâmetro ou retangular equivalente).

No liquidificador, coloque o biscoito maisena e 300ml do leite. Bata bem até obter uma mistura homogênea e os biscoitos estarem completamente desfeitos, formando uma pasta.

Em uma tigela grande, despeje a mistura do liquidificador. Adicione a farinha de trigo e o restante do leite (300ml). Misture delicadamente com uma espátula ou fouet até incorporar todos os ingredientes e obter uma massa lisa, mas sem bater em excesso para não desenvolver o glúten da farinha.

Despeje a massa na forma preparada.

Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 40 a 50 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo. O tempo pode variar dependendo do forno. A superfície deve estar ligeiramente dourada.

Retire do forno e deixe amornar por cerca de 10 a 15 minutos antes de desenformar cuidadosamente. Sirva em fatias.

Dica

Este bolo tem uma doçura suave, vinda apenas do biscoito. Se não tiver um liquidificador, você pode triturar os biscoitos manualmente usando um saco plástico resistente e um rolo de massa, ou amassando com um garfo em uma tigela, embora a textura da massa possa ficar um pouco diferente. A farinha de trigo pode ser peneirada antes de ser adicionada para evitar grumos, mas não é estritamente necessário para este preparo simples.