
Bolinho de Milho

Ingredientes:

- 2 xícaras de milho verde ralado
- ½ xícara de leite
- 2 ovos (clara e gema separadas)
- ¼ de xícara de cebola bem picadas
- 1 ¼ de xícara de farinha de trigo
- 3 colheres (chá) de fermento em pó
- Sal a gosto
- 2 ½ xícaras de óleo para fritar

Modo de preparo:

Em uma tigela média, misture o milho ralado, o leite, as gemas e a cebola e bata um pouco, acrescentando a farinha peneirada o fermento e o sal.

Na batedeira, bata as claras em neve com uma pitada de sal, até formar picos firmes. Junte a massa de milho e misture com suavidade.

Esquente o óleo em uma panela funda e frite porções feitas com uma colher de (sopa) da massa de milho, até ficarem douradas e crocantes.

Rendimento: 40 porções