PÃO DE FUBÁ

INGREDIENTES

300 g farinha de trigo

100 g de açúcar

200 g de fubá de milho

2 ovos grandes

1 colher (sopa) de fermento

1 colher (sobremesa) de sal

500 ml de leite integral

100 g de manteiga derretida

MODO DE PREPARO

Unte a assadeira e polvilhe com fubá, reserve.

Num recipiente misture farinha, açúcar, fubá, fermento e sal.

Em outro recipiente misture leite, manteiga e ovos, derrame delicadamente sobre os ingredientes secos e envolva com uma colher apenas para uniformizar a massa.

Despeje na assadeira e coloque para assar em forno preaquecido a 180 graus por mais ou menos 40 minutos ou até o pão dourar e ficar rachadinho por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13141-pao-de-fuba.html