

BOLO DE FUBÁ COZIDO NA PANELA (SEM TRIGO)

INGREDIENTES

3 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras (chá) de fubá pré-cozido
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de leite
3/4 de xícara (chá) de óleo
goiabada picada (pedaço pequeno)
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó para bolos

MODO DE PREPARO

Faça uma polenta com o fubá, o açúcar, o leite, o óleo e a pitada de sal.
Mexe em fogo baixo até engrossar e desgrudar do fundo da panela.
Coloque essa polenta em uma tigela e deixe esfriar um pouco.
Enquanto esfria a polenta, bata as claras em neve e pique a goiabada.
Unte uma forma de 25 cm de diâmetro com óleo e fubá.
Pode ser redonda ou retangular.
Ligue o forno a uma temperatura de 180°C a 205°C e deixe preaquecer por 10 minutos.
Feito isso, junte as 3 gemas a polenta e misture.
Depois coloque as claras em neve e misture com delicadeza, de baixo para cima até ficar homogêneo.
Por último coloque o fermento em pó e mexa somente até misturar por completo na massa.
Pegue a forma já untada e distribua a metade da massa.
Coloque as goiabadas picadas em cima por toda a massa.
Depois distribua o restante da massa.
Coloque para assar de 40 a 45 minutos ou até que o garfo ou a faca saiam limpos.
Deixe a uma temperatura de 180° C ou no máximo 205° C.
Retire do forno e deixe esfriar.
Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13999-bolo-de-fuba-cozido-na-panela-sem-trigo.html>