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.

Mexa 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