

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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