BOLO DE FUBÁ DE LIQUIDIFICADOR! RÁPIDO, FOFINHO E GOSTOSO

INGREDIENTES

1 xícara de fubá

1 xícara de trigo

1 xícara de açúcar

1 xícara de leite

1 xícara de óleo

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200º C.

Misture os ingredientes secos, menos o açúcar, e reserve.

No liquidificador adicione as gemas, o óleo, o leite e o açúcar; bata por 3 minutos.

Bata as claras em neve.

Misture o conteúdo do liquidificador aos ingredientes secos com o auxílio de uma espátula.

Acrescente as claras em neve e misture delicadamente até homogenizar.

Coloque em uma forma média untada e enfarinhada.

Leve ao forno por 35 minutos ou até que a superfície do bolo esteja dourada; caso deseje, pode adicionar pequenos cubos de goiabada à massa já na forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14181-bolo-de-fuba-de-liquidificador-rapido-fofinho-e-gostoso.html