

PÃO-DE-LÓ DE FUBÁ SANCLAIR

INGREDIENTES

- 4 ovos separados (claras e gemas)
- 2 copos (requeijão) de açúcar
- 1 copo (requeijão) de leite
- 1 copo (requeijão) de óleo
- 1 copo (requeijão) de fubá
- 1 copo (requeijão) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Acrescente as gemas uma a uma.

Adicione o açúcar.

Aqueça o leite deixando ele morno, desligue o fogo e misture o óleo.

Acrescente à batedeira com os outros ingredientes a farinha e o fubá peneirados, alternando com a mistura do leite com o óleo, delicadamente.

Por último, acrescente o fermento em pó.

Unte uma assadeira com margarina e farinha.

Leve ao forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14194-pao-de-lo-de-fuba-sanclair.html>