# BOLO DE FUBÁ COM SORO DE LEITE AZEDO (TALHADO)

## INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 xícaras de fubá

3 colheres (sopa) de margarina bem cheias

1 xícara (chá) de soro de leite azedo

1 colher (sopa) de fermento em pó

coco ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma batedeira coloque as claras para baterem até ponto de neve.

Em seguida acrescente o açúcar e bata mais um pouco.

Adicione as gemas uma a uma.

Em seguida a margarina, o soro, a farinha de trigo e o fubá. Continue batendo.

Depois de obter uma massa homogênea, adicione o coco ralado e mexa bem.

Por último, já fora da batedeira, coloque o fermento e mexa com uma colher ou espátula, fazendo movimentos circulares sempre do meio pra cima.

Despeje a massa em uma forma untada.

Deixe assar em forno preaquecido a 200° C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14307-bolo-de-fuba-com-soro-de-leite-azedo-talhado.html