BOLO DE FUBÁ CREMOSO VÓ DINA

INGREDIENTES

4 ovos

2 colheres de manteiga sem sal

1 1/2 copo (americano) de açúcar

1/2 copo (americano) de fubá

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 copos (americano) de leite

1 pacote de queijo ralado (50 g)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, os ovos, a manteiga e o açúcar até misturar bem.

Acrescente o restante dos ingrediente, deixando o fermento por ultimo.

Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo.

Leve no forno preaquecido a 180°C , até dourar ou enfiar o palito e sair limpo, por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14444-bolo-de-fuba-cremoso-vo-dina.html