

BOLO BROA DE FUBÁ

INGREDIENTES

3 ovos

3 xícaras de leite

3/4 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

1 1/4 xícara de trigo peneirada

1 1/4 xícara de fubá mimoso peneirado

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

1 xícara de goiabada em cubos pequenos passada em farinha de trigo

1/2 xícara de erva doce (opcional)

1/2 xícara de queijo ralado (opcional)

1/2 xícara de coco ralado seco (opcional)

MODO DE PREPARO

Inicie a receita ligando o forno para preaquecer à 180 °C.

Unte as formas com óleo e farinha.

Bata no liquidificador (ou a mão) os ovos, o leite, o óleo e o açúcar.

Coloque a mistura em um pote, e acrescente a farinha, fubá e o sal. Misture com uma colher ou a mão.

Depois de homogêneo, acrescente o queijo ralado, coco, erva doce e misture.

Coloque o fermento e misture delicadamente.

Leve ao forno em uma forma untada por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14785-bolo-broa-de-fuba.html>