BOLO DE FUBÁ DA ROÇA (PARA CELÍACOS E TOLERANTES A LACTOSE)

INGREDIENTES

2 copos de fubá

1 copo de açúcar

2 copos de água

1 colher (sopa) de gordura vegetal (margarina sem lactose)

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

4 ovos

1/2 copo de amido de milho

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a margarina, água, fubá, sal, açúcar e as gemas dos ovos.

Bata as claras em neve.

Leve a panela ao fogo baixo e mexa até virar uma polenta em que você possa ver o fundo da panela.

Desligue e coloque em uma vasilha de plástico. Leve à geladeira até esfriar.

Acrescente as claras em neve e o fermento. Bata por aproximadamente uns 3 minutos.

Coloque em uma forma de fazer pudim untada com gordura vegetal e amido de milho.

Leve ao forno à 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14835-bolo-de-fuba-da-roca-para-celiacos-e-tolerantes-a-lactose.html