BOLO DE FUBÁ FOFINHO

INGREDIENTES

2 xícaras de fubá

1 xícara de farinha de trigo

4 ovos

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de leite

1 xícara de água

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Hidrate as 2 xícaras de fubá em 1 xícara de água e deixe descansando por alguns minutos.

Unte a forma com manteiga e farinha de trigo ou com manteiga e açúcar se quiser um bolo com casquinha.

Preaqueça o forno à 180º C.

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o leite e o fubá hidratado por 3 minutos.

Passe a mistura para uma vasilha e adicione a farinha de trigo aos poucos até a massa ficar homogênea.

Acrescente o fermento e misture delicadamente.

Coloque a massa na forma e asse por 35 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14841-bolo-de-fuba-fofinho.html