BOLO DE FUBÁ CREMOSO DO SEU MÁRIO

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

3 xícaras (chá) de açúcar

4 xícaras de leite

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 1/2 copo de fubá

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pires de queijo ralado

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o açúcar, 3 xícaras de leite, farinha de trigo, o fubá, o queijo ralado e a manteiga no liquidificador.

Misture o fermento em pó à xícara de leite que sobrou.

Acrescente na massa e mexa levemente.

Coloque em uma assadeira untada com margarina e farinha.

Leve ao forno à 180ºC por aproximadamente 40 minutos. O tempo de cozimento irá variar com a potência do fogão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14842-bolo-de-fuba-cremoso-do-seu-mario.html