

BOLO DE FUBÁ DA VÓ JÚLIA

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga/margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de trigo
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1/2 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

Bata bem os ovos, a manteiga/margarina e o açúcar.

Quando esta mistura estiver bem batida (5 minutos), adicione o leite.

Em seguida, vá adicionando aos poucos a farinha, o fubá e o sal até estarem totalmente homogêneos.

Por último, adicione o fermento e bata até estar totalmente incorporado.

Após isso, despeje a massa em uma assadeira de 20 cm de diâmetro por 7 cm de altura com furo central, previamente untada com margarina e farinha.

Leve para assar em torno de 25 minutos em forno médio preaquecido.

Antes de tirar, verifique com palito para ver se o meio do bolo ainda precisa assar.

Opcional: ainda com o bolo quente, após desenformar, passe uma fina camada de manteiga e salpique açúcar com canela por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14858-bolo-de-fuba-da-vo-julia.html>