

BOLO DE FUBÁ VEGANO – FICA IGUALZINHO AO NORMAL

INGREDIENTES

- 2 copos de fubá
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de açúcar
- 1/2 copo de óleo
- 1 copo de água
- erva doce a gosto
- 1 colher de fermento cheia

MODO DE PREPARO

Ligue o forno a 180º C alguns minutos antes de colocar o bolo.

Em uma vasilha grande, coloque 2 copos de fubá, 1 copo de farinha de trigo, 1 copo de açúcar e 1/2 copo de óleo, mexa tudo e coloque a erva doce a gosto, se achar necessário (não é necessário usar batedeira, você pode mexer com uma colher de pau).

Adicione o copo de água aos poucos e vá mexendo, e caso seja necessário, acrescente até 1/2 copo de água a mais.

Ao final, coloque o fermento em pó e mexa com a colher.

Em seguida, despeje em uma forma untada com óleo.

Leve ao forno preaquecido até que esteja dourado ou até que, ao espetar um palito, o mesmo saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15361-bolo-de-fuba-vegano-fica-igualzinho-ao-normal.html>