

BOLO DE FUBÁ DA WANDA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de fubá
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 1 xícara de óleo
- 4 claras em neve
- 1 colher (sopa) de fermento
- Erva doce a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque os ingredientes, com exceção dos ovos e do fermento, e mexa até formar uma mistura homogênea.

Leve ao fogo até ferver, não parando de mexer quando estiver no fogo, pois caso contrário o fubá irá empelotar).

Quando estiver encorpado, desligue o fogo e deixar esfriar.

Separe a gema da clara.

Bata as claras em neve.

Em seguida, acrescente as gemas, o fermento e as claras por último.

Unte a forma com óleo e farinha e despeje a massa.

Levar ao forno preaquecido a 200º C por cerca de 40 minutos.

Quando tirar o bolo do forno, deixe esfriar em cima do fogão com um pano de prato por cima, para ele não murchar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15713-bolo-de-fuba-da-wanda.html>