

BOLO DE FUBÁ COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 3 copos de farinha com fermento
- 2 copos de fubá fino
- 1 e 1/2 copo de leite
- 1 copo (americano) de óleo
- 1 copo (americano) de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 colher (sopa) de fermento
- 1 pitada de sal
- 300 g de queijo minas (ou de sua preferência) cortado em tirinhas
- 1 copo com água

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 270° C enquanto prepara a massa.

Unte um tabuleiro grande com manteiga ou óleo e deixe reservado.

Coloque todos os ingredientes com exceção do fermento e do queijo na batedeira e bata na velocidade 1 por 2 minutos.

Acrescente 1 copo de água, o fermento e bata por mais 1 minuto na velocidade 3.

Despeje no tabuleiro e espalhe o queijo por cima da massa afundando-o um pouquinho com a ajuda de um garfo, coloque no forno preaquecido.

Agora é só esperar mais ou menos 40 minutos e retirar.

Rende em média 30 pedaços.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16272-bolo-de-fuba-com-queijo.html>