

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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