

BOLO DE FUBÁ COM ESPECIARIAS

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de leite

1 xícara de açúcar

3/4 xícara de óleo

3/4 xícara de farinha de trigo

1 xícara de fubá de milho

1 colher de açafreão-da-terra

1/2 xícara de amido de milho

1 colher (chá) de fermento químico

Cravos da Índia

Ervadoce

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar até obter um creme homogêneo.

Em seguida, adicione o restante dos líquidos.

Adicione os secos, as especiarias e, por último, o fermento.

Coloque em forma redonda com furo central e leve para assar por 30 minutos, ou até espetar um palito e ele sair seco.

Depois de assado, desenforme o bolo, espere esfriar e polvilhe açúcar de confeiteiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/16635-bolo-de-fuba-com-especiarias.html>