

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 açafraão-da-terra
1/2 xícara de amido de milho
1 colher (chá) de fermento químico
Cravos da Índia
Erva-doce

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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