BOLO DE FUBÁ DA VOVÓ

INGREDIENTES

2 xícaras de fuba

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

3/4 xícara de óleo

4 ovos

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o fubá, o açúcar, o leite, o óleo e o sal.

Misture tudo e leve ao fogo até ferver, sempre mexendo.

Após ferver deixe esfriar.

Separe as claras das gemas.

Coloque as gemas na massa e bata as claras em neve.

Adicione as claras, mexa bem.

Adicione o fermento.

Asse em forma de furo no centro por cerca de 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16765-bolo-de-fuba-da-vovo.html