

BOLO DE FUBÁ NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

2/3 xícara (chá) de óleo
1 lata de leite condensado
1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
3 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de fubá
3/4 xícara (chá) de farinha de trigo
3/4 xícara (chá) de maisena
100 g de coco ralado fresco
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o óleo, o leite condensado, o leite morno e os ovos por 2 minutos.

Adicione gradativamente o fubá, a farinha de trigo e a maisena, e continue batendo por mais 3 minutos.

Em seguida, sem bater, adicione o fermento e o coco fresco, e misture com uma colher de pau.

Despeje a massa em uma forma média com furo central, untada com manteiga e enfarinhada, e leve ao forno preaquecido a 180° C por 45 minutos.

Aumente a temperatura para 205° C e deixe por mais 10 minutos.

Faça o teste enfiando um palito ou faca no bolo, e se sair limpo, pode retirar o bolo do forno.

Espere esfriar um pouco, desenforme e bon appetit!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16769-bolo-de-fuba-no-liquidificador.html>