

# BOLO DE FUBÁ COM CALDA DE CURAU

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 + 1/2 xícara (chá) de leite

3 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

1 + 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de fubá

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

### CURAU DE MILHO:

Curau de milho:1 lata de milho verde escorrido

1 + 1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de amido de milho

Canela a gosto

### PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo:1 vidro de 200 ml de leite de coco

1/2 xícara de (chá) de leite

1 colher (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:No liquidificador, bata o leite, os ovos, o óleo e o açúcar por aproximadamente 2 minutos.

Em seguida, despeje a massa em uma tigela e adicione o fubá, a farinha e o fermento.

Unte e enfarinhe uma forma 20 cm x 30 cm, coloque a massa e asse em forno preaquecido a 180° C por cerca de 45 minutos, ou até dourar (faça o teste do palito).

### CURAU DE MILHO:

Curau de milho: No liquidificador, bata o milho com o leite e o amido de milho, e, em seguida, coe em uma peneira.

Depois de coado, passe para uma panela, adicione a manteiga e o açúcar e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar.

#### PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo: Misture os ingredientes.

Em seguida, fure o bolo com um garfo e distribua a calda sobre todo o bolo.

Depois do bolo molhado, coloque o curau por cima como cobertura e polvilhe com canela.

Leve à geladeira por 1 hora, no mínimo, e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16774-bolo-de-fuba-com-calda-de-curau.html>