

BOLO DE FUBÁ SEM OVO

INGREDIENTES

1 xícara farinha de trigo

1 xícara fubá

4 colheres leite em pó

1 xícara água

1 colher (sopa) margarina

1 xíc açucar

1 pitada de sal

1/4 xícara óleo

2 colheres rasa (sopa) fermento em pó

1 colher (chá) erva doce

5 colheres (sopa) coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, menos coco, erva doce e fermento.

Depois junte com estes 3 ingredientes e misture com uma colher.

Unte forma com margarina e farinha.

Asse por uns 40 minutos no forno um pouco menos que o máximo.

Cada forno leva um tempo, mas o importante é não abrir nos primeiros 30 minutos senão baixa, e também não deixar o forno muito alto se não queima e não assa.

Não costumo preaquecer o forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18515-bolo-de-fuba-sem-ovo.html>