

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 açúcar
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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