

BOLO DE FUBÁ FÁCIL E FOFINHO

INGREDIENTES

3 ovos

1 copo açúcar

1/2 copo de óleo

1 copo de leite fervendo

1 copo fubá

1 copo farinha trigo

1 colher sopa de fermento

1 colher (chá) de erva doce

tamanho do copo: de requeijão

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador primeiro os ovos, açúcar e o óleo.

Junte o leite fervente, farinha de trigo e fubá.

Misture delicadamente o fermento em pó e erva-doce.

Assar por aproximadamente 30 minutos (depende do forno) a 180°C em forma untada.

Dicas:

Pode ser batido à mão, em batedeira ou liquidificador.

Use forno em temperatura alta nos primeiros 15 minutos, para que o bolo cresça.

Quando tiver crescido, abaixe a temperatura (entre média/baixa) até que o bolo fique assado e corado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18697-bolo-de-fuba-facil-e-fofinho.html>