BOLO DE CARÁ COM ESPECIARIAS

INGREDIENTES

1 kg de fubá

100 g de manteiga

1/2 kg de massa de cará ralado

1/2 litro de leite

4 ovos

150 g de açúcar

2 colheres (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de canela em pó

1 colher (café) de noz-moscada em pó

1 colher (café) de cravo-em-pó

MODO DE PREPARO

Bata bem os ovos com açúcar, manteiga e ao poucos acrescente o leite, fubá o cará, canela, noz

Misture bem junte o fermento em pó e misture novamente

Despeje em uma forma de bolo redonda e untada

Leve para assar em forno médio, preaquecido por 40 minutos, ou até que espetando um palito ele saia limpo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1952-bolo-de-cara-com-especiarias.html