

BOLO DE AÇÚCAR DEMERARA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 2 copos (americano) de açúcar demerara
- 2 copos (americano) de fubá
- 1 copo (americano) de farinha de trigo integral
- 1 copo (americano) de leite em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 copo (americano) de água

MODO DE PREPARO

Bata os ovos (em uma batedeira) durante 4 minutos.

Em seguida, acrescente o açúcar demerara e a margarina (ou manteiga) na batedeira.

Bata novamente e vá acrescentando o fubá, a água, a farinha, o leite em pó, sal e por último o fermento.

Logo após, coloque a mistura batida em uma forma quadrada (ou opcional).

Leve ao forno preaquecido (150° C), por 30 minutos.

Retire e deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20850-bolo-de-acucar-demerara.html>