

# BOLO DE FUBÁ SEM MANTEIGA

## INGREDIENTES

1 xícara de óleo  
1 xícara de fubá  
2 xícaras de trigo  
1 xícara de açúcar  
1 xícara de leite  
3 ovos  
1 colher (sopa) de fermento em pó rasa  
1 pacote de coco ralado (opcional)

## MODO DE PREPARO

Bata as 3 claras em neve e reserve.

Em outra vasilha misture o óleo, o leite e as 3 gemas até ficar uniforme.

Acrescente o açúcar e misture.

Coloque aos poucos o trigo até ficar uma mistura homogênea.

Acrescente o fubá e continue mexendo.

Coloque as claras e por último o fermento.

Coloque a massa em uma forma untada.

Leve ao forno preaquecido, assando em fogo médio (180° C) por 45 minutos.

O tempo pode variar dependendo do forno, fique atento.

Espete com palito, se sair sequinho, está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/21006-bolo-de-fuba-sem-manteiga.html>