

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21007-bolo-de-fuba-sem-manteiga-2.html>