

BOLO DE FUBÁ CREMOSO MAISENA

INGREDIENTES

4 ovos

4 xícaras de leite

3 xícaras de açúcar

2 colheres de margarina

2 xícaras de fubá

1/2 xícara de amido de milho

1 e 1/2 de Coco ralado

1/2 xícara de queijo ralado

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o leite, o açúcar e a margarina no liquidificador.

Passe a mistura para uma tigela e acrescente o fubá, o amido de milho, o coco ralado, o queijo e o fermento.

Coloque em uma assadeira grande, untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180° C por 45 minutos ou até que um palito saia limpo depois de espetado na massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21512-bolo-de-fuba-cremoso-maisena.html>