

BOLO DE FUBÁ INTEGRAL

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de farinha de trigo integral

1/2 xícara de farinha de aveia

1 xícara de fubá

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 xícara de açúcar demerara (ou mascavo)

1/2 xícara de leite desnatado

3 colheres (sopa) de óleo de coco (morno)

2 colheres (sopa) de coco ralado

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e bata as claras em neve.

Em seguida, adicione o açúcar demerara, bata bem até dobrar o volume, adicione as gemas e bata bastante. Em seguida, adicione as farinhas de trigo, o fubá, o leite, o óleo de coco e bata até obter uma mistura homogênea.

Por fim, adicione o fermento e misture à massa com uma colher.

Despeje a massa em uma forma redonda com furo central e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, de 35 a 45 minutos (dependendo do forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21723-bolo-de-fuba-integral.html>