

BOLO DE FUBÁ E CAFÉ

INGREDIENTES

500 g de fubá

250 g de trigo

3 ovos

2 copos de açúcar de 200 ml

3 copos de 200 ml de café coado quente

1/2 copo de óleo

1 caixa de creme de leite, 200 ml

1 colher (chá) de bicarbonato

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos, açúcar, óleo, café e o creme de leite, por 5 minutos.

Depois, acrescente o fubá e a farinha, bata por mais 8 minutos, por último coloque o bicarbonato.

Não se esqueça que o café tem que estar coado, quente e sem açúcar, não use café solúvel.

Leve ao forno em média 200° C, tempo de 25 a 35 minutos dependendo do seu forno.

Em forma de furo no meio ou quadradas, sempre untadas com margarina (enfarinhar é opcional).

A massa fica bem líquida, normalmente após assada o bolo ficará molhadinho e escuro muito saboroso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23006-bolo-de-fuba-e-cafe.html>