

PÃO DE LÓ DE FUBÁ

INGREDIENTES

4 ovos

2 copos (requeijão) de açúcar

1 copo (requeijão) de fubá

1 copo (requeijão) de trigo

1/2 copo (requeijão) de óleo

1 copo (requeijão) de leite fervendo

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

manteiga, canela e açúcar (para polvilhar por cima do bolo já pronto)

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata as claras em neve com uma pitada de sal.

Bata bem e ainda com a batedeira ligada, acrescente uma a uma as gemas e o açúcar.

Acrescente em seguida o fubá, o trigo, o óleo e bata novamente.

Depois de bem batido, coloque o fermento em pó e misture com a ajuda de uma colher.

Adicione o leite quente e misture novamente.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, de 20 a 30 minutos.

Depois de assado e ainda quente, passe manteiga em cima do bolo e polvilhe com uma mistura de canela e açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23166-pao-de-lo-de-fuba.html>