

BOLO DE FUBÁ FÁCIL DA TIA SILVANA

INGREDIENTES

2 xícaras de fubá
2 xícaras de açúcar
1 xícara de óleo
2 xícaras de leite
5 ovos
fermento em pó
sementes de erva-doce

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o fubá, o açúcar, o leite e o óleo.

Mexa até começar a ferver, tire do fogo e reserve.

Na batedeira, coloque 5 claras e bata-as em neve bem firme.

Adicione as 5 gemas à mistura da panela.

Bata tudo até misturar bem.

Adicione 1 colher de sopa de fermento.

Coloque as semente de erva-doce a gosto (opcional).

Coloque em uma forma de sua preferência.

Asse até dourar (cerca de 30 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23251-bolo-de-fuba-facil-da-tia-silvana.html>