

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 fever, tire do fogo e reserve.

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

Adicione as 5 gema 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>