

BOLO DE FUBÁ SIMPLES E DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 copo (200 ml) de leite
- 2 ovos
- 3/4 de óleo (faltando mais ou menos 2 dedos para encher o copo)
- 1 copo (200 ml) cheio de farinha de trigo
- 1 copo (200 ml) cheio de fuba
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Primeiro, coloque o leite, os ovos e o óleo.

Depois, a farinha de trigo, o fubá e o fermento em pó.

Bata em velocidade média, parando um pouco para limpar os canto do liquidificador.

Bata novamente por cerca de cinco minutos.

Unte uma forma pequena com furo central com óleo e farinha de trigo e coloque para assar em forno médio por cerca de 30 minutos ou até que a massa comece a dourar.

Espere esfriar para desenformar, para que o bolo saia inteiro, sem despedaçar.

Depois e só saborear!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23386-bolo-de-fuba-simples-e-delicioso.html>