

BOLO FOFO DE FUBÁ

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de fubá

2 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de erva doce

1 colher (sopa) de fermento

4 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, misture a farinha com o fubá e reserve.

Coloque para ferver o leite, a erva doce e o óleo.

Bata os ovos com o açúcar no liquidificador e intercale o leite quente com a farinha até acabar.

Desligue o liquidificador, adicione o fermento bata na função pulsar.

Despeje a massa em uma forma untada com óleo e farinha de trigo e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23796-bolo-fofo-de-fuba.html>