

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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