

BOLO DE FUBÁ COM ERVA-DOCE

INGREDIENTES

- 2 copos de 250 ml de farinha de trigo
- 2 copos de 250 ml de açúcar
- 1 copo de 250 ml de fubá ou milhoarina
- 4 colheres de (sopa) de margarina
- 5 ovos
- 5 colheres (café) de fermento em pó
- 1 copo de 300 ml de leite
- 1 colher (sopa) de erva-doce

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata a farinha de trigo e a margarina.

Em seguida, adicione o fuba, o açúcar e misture bem.

Acrescente o leite e o fermento e bata por mais 2 minutos.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25385-bolo-de-fuba-com-erva-doce.html>