

BOLO DE FUBÁ SALGADO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

4 ovos

1 colher (chá) de sal

50 g de margarina derretida

400 ml de leite

1 e 1/2 xícara (chá) de fubá

1 xícara (chá) de farinha de trigo

200 g de requeijão cremoso (se desejar, utilize muçarela, queijo coalho, queijo branco)

MODO DE PREPARO

Bata o sal e os ovos na batedeira por 3 minutos.

Adicione a margarina derretida e o leite e bata novamente.

Misture o fubá e adicione a farinha de trigo aos poucos (na batedeira ou manualmente).

Por último, acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.

Em seguida, despeje o requeijão com uma colher sobre toda a massa.

Leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25668-bolo-de-fuba-salgado-com-requeijao.html>