BOLO DE FUBÁ COM BETERRABA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de fubá

2 xícaras (chá) de açúcar cristal

1 xícara (chá) de óleo de soja

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

4 ovos

1 beterraba média crua, descascada e cortada em cubos

MODO DE PREPARO

Acenda o forno.

Unte e enfarinhe uma forma de furo central.

Numa tigela, misture bem a farinha, o fubá, o açúcar e o fermento.

No liquidificador, bata os ovo, o óleo, o leite e a beterraba.

Despeje a batida do liquidificador sobre a mistura da tigela.

Misture bem.

Despeje na forma e leve ao forno por 25 minutos.

Desligue o fogo e deixe o bolo dentro do forno por mais 5 minutos.

Enquanto isso, prepare um café.

No meu forno este tempo é o ideal.

Sugiro que faça o teste do palito.

Agora é só deliciar.

Abração.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28096-bolo-de-fuba-com-beterraba.html