

# BOLO DE FUBÁ MARAVILHA DA MEL

## INGREDIENTES

1 xícara (250 ml) de fubá  
1 xícara (250 ml) de farinha de trigo  
1 e 1/2 xícara (250 ml) de açúcar  
4 ovos inteiros  
1 xícara (250 ml) de óleo de soja  
1 xícara (250 ml) de leite integral  
1 pitada de sal  
1 colher (de sopa) de fermento em pó  
margarina e fubá para polvilhar a forma

## MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos, o leite e o óleo por 1 minuto, até que esteja homogêneo.  
Acrescente o fubá, a farinha e o açúcar e bata mais um pouco até estar tudo misturado.  
Agora acrescente a pitada de sal e, por último, o fermento em pó.  
Antes do preparo unte uma forma (eu prefiro a de buraco no meio) com a margarina e o fubá.  
Coloque a mistura na forma untada e leve ao forno médio preaquecido a 180°C por 35 a 40 minutos.  
Após crescer e ficar douradinho, retire do forno, espere um pouquinho e desenforme.  
Sirva acompanhado daquele cafezinho ou chocolate quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28275-bolo-de-fuba-maravilha-da-mel.html>