

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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