

BOLO DE FUBÁ COM FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

4 ovos
1 colher de margarina
1/2 copo de óleo
2 copos de açúcar
1 copo de leite
1 copo de farinha de trigo
2 copos de fubá
1 colher de erva-doce
1 colher de canela em pó
2 colheres de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, margarina, óleo e açúcar primeiro.

Acrescente o leite, farinha de trigo, fubá, erva-doce, canela e bata até formar uma massa cremosa.

Acrescente o fermento em pó e bata só um pouco.

Despeje a massa numa forma untada.

Ponha para assar em forno, a temperatura de 200°C por, aproximadamente, 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28359-bolo-de-fuba-com-farinha-de-trigo.html>