

BOLO DE FUBÁ COM GOSTINHO DE LARANJA (MARAVILHOSO E FÁCIL)

INGREDIENTES

- 3/4 xícara (chá) de fubá
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 90 ml de óleo
- 60 ml de leite morno
- 70 ml de suco de laranja
- 1 colher (chá) de raspas de laranja

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata bem os ovos com uma pitada de sal.

Acrescente o açúcar e as raspas de laranja e bata até formar um creme fofo.

Desligue a batedeira e acrescente os líquidos (suco, leite e óleo), intercalando com os secos (farinha, fubá e fermento), até formar uma massa homogênea.

A massa ficará líquida e é normal, está correto.

Despeje a massa em uma forma com furo central (16 cm) untada e polvilhada com farinha.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 25 a 30 minutos, ou até colocar um palito e ele sair seco.

Após, deixe o bolo esfriar alguns minutos e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28458-bolo-de-fuba-com-gostinho-de-laranja-maravilhoso-e-facil.html>