

BOLO DE FUBÁ CREMOSO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite
1 lata de leite condensado
3 ovos inteiros
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de fubá
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 xícara (chá) de queijo minas meia cura ralado
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó
margarina e fubá(ou trigo) para untar a forma

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno em temperatura média (180°C).

Unte e enfarinhe com margarina e fubá, uma forma retangular média e reserve.

Junte todos os ingredientes, exceto o fermento em pó, e bata no liquidificador até formar uma massa homogênea.

Acrescente o fermento e misture a massa, sem bater.

Despeje a mistura na forma e leve ao forno já aquecido até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo (cerca de 40 minutos).

Dicas, o bolo de fubá cremoso não cresce muito, mas caso queira um bolo mais alto, dobre a receita.

Trocar o tipo de queijo irá influenciar na receita, pois um queijo mais curado poderá deixar o bolo seco e um queijo mais fresco o deixará mais amolecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28898-bolo-de-fuba-cremoso-de-liquidificador.html>