

BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE

INGREDIENTES

1 copo de óleo

3 ovos

1 copo de açúcar refinado

1/2 copo de açúcar mascavo

2 copos de fubá

1 copo de farinha de trigo

1 copo de suco de laranja

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

1 colher de café de erva doce

MODO DE PREPARO

Untar uma forma de buraco com manteiga e açúcar mascavo e reservar.

Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos a erva doce, até ficar uma massa bem homogênea.

Desligar o liquidificador e acrescentar a erva doce, mexendo com a própria colher para se misturar com a massa.

Assar em forno preaquecido a 180ºC até que a massa esteja bem dourada.

Deixar esfriar para desenformar e servir.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29959-bolo-de-fuba-com-erva-doce-2.html>