

# 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 180°C até que a massa esteja bem dourada.

Deixar esfriar para desenformar e servir.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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