

BOLO DE COALHADA E FUBÁ

INGREDIENTES

1 copo americano de açúcar
4 ovos inteiros
1 colher de sopa fermento em pó
1 pitada de sal
1/2 copo de óleo de soja
2 copos de leite de vaca ou de leite comum(coalhado)
2 copos de fubá
1 copo de farinha de trigo
queijo ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque tudo no liquidificador (primeiro os líquidos).

Bata tudo até dissolver bem .

A massa ficará bem líquida, não tem necessidade de colocar mais fubá ou farinha.

Unte uma forma redonda com margarina ou óleo.

Despeje na forma e leve para assar no forno a aproximadamente 180°C por 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30744-bolo-de-coalhada-e-fuba.html>