

# BOLO DE FUBÁ BRANCO COM CAPIM CIDREIRA E GENGIBRE

## INGREDIENTES

4 ovos  
2 xícaras de leite  
2 e 1/2 xícaras de fubá de milho branco  
1 xícara de farinha de trigo  
2 e 1/2 xícaras de açúcar  
1 xícara de óleo  
2 colheres (chá) de fermento em pó  
2 talos de capim cidreira cortado bem fininho  
2 colheres (café) de gengibre em pó  
açúcar de confeiteiro

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador deixando por último o fermento em pó.

Coloque em uma forma com furo no meio e leve para assar em forno médio, por aproximadamente 40 minutos.

Desenforme e polvilhe o açúcar por cima do bolo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30939-bolo-de-fuba-branco-com-capim-cidreira-e-gengibre.html>