

BOLO DE FÚBA E O TRUQUE PARA ELE FICAR CREMOSO

INGREDIENTES

3 xícaras de açúcar
50 g de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) de manteiga
2 xícaras de leite
1 caixinha de creme de leite
1 xícara de fubá
1 pitada de sal
3 ovos
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Unte uma forma com manteiga e farinha.

Preaqueça o forno há 180°C.

Em uma tigela, coloque o fubá, a farinha e o fermento, misture e reserve.

Em seguida no liquidificador, coloque os 3 ovos, a pitada de sal, o leite, a manteiga e o queijo parmesão ralado. Bata durante durante 2 minutos.

Em seguida adicione o açúcar e bata por mais 10 segundos.

Quando terminar jogue a mistura na tigela junto com o fubá, a farinha e o fermento.

Em seguida coloque a caixinha de creme de leite.

Misture tudo, quanto menos você bater essa massa mais cremoso o bolo ficará.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31109-bolo-de-fuba-e-o-truque-para-ele-ficar-cremoso.html>