

BOLO DE FUBÁ CREMOSO DA MINALDA

INGREDIENTES

2 copos de fubá

2 copos açúcar

1 copo óleo

3 copos de leite

erva doce

3 ovos

2 colheres de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

Junte em uma panela o fubá, o açúcar, o óleo e o leite.

Em fogo médio mexa até virar um mingau.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

Com o mingau frio adicione os ovos, o fermento e a erva doce.

Bata até virar uma massa homogênea.

Despeje em uma forma untada e leve ao forno médio por mais ou menos 30 minutos ou até o bolo ficar moreninho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31205-bolo-de-fuba-cremoso-da-minalda.html>