

# BOLO DE FUBÁ SIMPLES E FOFO (MILHARINA)

## INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3/4 de xícara (chá) de milhoarina (cuscuz)
- 3/4 de xícara (chá) de fubá mimoso
- 3 ovos
- 3/4 de xícara (chá) de óleo de soja
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 colher (sopa) de fermento

## MODO DE PREPARO

Unte uma forma retangular média ou redonda com furo no meio com farinha de trigo ou açúcar.

Misture os ingredientes secos (açúcar, farinha de trigo, milhoarina e fubá) , menos o fermento.

Faça um furo no meio, adicione o ovo, o leite e o óleo de soja e misture até obter uma massa homogênea.

Por último adicione o fermento e misture mais um pouco.

Despeje na forma untada e leve ao forno preaquecido a uma temperatura de aproximadamente 255°C.

Asse durante aproximadamente 25 minutos ou até ficar dourado em cima, dependendo da forma (a redonda com furo no meio demora mais).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31253-bolo-de-fuba-simples-e-fofo-milharina.html>