

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 milharina (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, milharina 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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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