BOLO DE FUBÁ CREMOSO DE LIQUIDIFICADOR (MUITO FÁCIL)

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de margarina (ou manteiga)

4 xícaras de chá de leite

4 ovos

3 colheres de sopa de farinha de trigo

2 xícaras de fubá

3 xícaras de chá de açúcar

1 colher de chá de fermento

2 xícaras de chá de queijo parmesão ralado

margarina (ou manteiga) para untar a forma

farinha para untar a forma

MODO DE PREPARO

Unte a forma com margarina (ou manteiga) e farinha.

Utilize uma forma redonda que deixa um "buraco" no meio do bolo, se quiser o bolo bem cremoso como o da foto.

Preaqueça o forno em temperatura alta

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até tudo ficar homogêneo.

Despeje o conteúdo na forma (o conteúdo estará bem líquido, não se assuste).

Deixe cozinhar por 30 a 40 minutos ou até a casca estar douradinha.

Não deixe por tempo demais, o bolo deve ficar bem cremosinho mesmo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31624-bolo-de-fuba-cremoso-de-liquidificador-muito-facil.html