

BOLO TIO WILSON

INGREDIENTES

- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de fubá
- 1 copo de leite
- 2 copos de açúcar
- 1 copo quase cheio de óleo de milho
- 2 ovos inteiros e 2 gemas
- 1 colher sobremesa de fermento em pó
- 2 colheres de sobremesa de erva doce
- 2 aniz estrelado
- 1 pitada de canela em pó (só para realçar)

MODO DE PREPARO

Esquentar o leite com o aniz estrelado e apenas uma colher de erva doce (reservar a outra colher para o final). Assim que levantar fervura retirar do fogo e deixar descansar por 10 minutos. Coar o leite após o descanso.

Bater no liquidificador o leite coado, o óleo, os ovos e o açúcar. Ir acrescentando aos poucos a farinha de trigo e o fubá, a pitada de canela em pó e por último o fermento em pó.

Deixe bater um pouco e, antes de desligar, despejar a colher de erva doce que ficou reservada.

Numa forma untada e farinhada despejar a massa e colocar no forno preaquecido por um período de 40 minutos em temperatura média.

Quando já estiver crescido e descolando das laterais, manter por mais uns 10 minutos em temperatura alta para terminar de assar em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32244-bolo-tio-wilson.html>