BOLO DE FUBÁ FOFINHO E MOLHADINHO

INGREDIENTES

2 xícaras chá de fubá

1 e 1/2 xícara chá de açúcar

2 xícaras chá de leite

1/4 xícara chá de oléo

2 colheres sopa de margarina

4 claras de ovos em neve

4 gemas de ovos

1 colher sopa fermento

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o fubá, o açúcar, o leite e o óleo.

Misture tudo muito bem até dissolver.

Leve a mistura em fogo baixo e vá misturando até cozinhar e obter a textura de angu.

Caso queira colocar erva doce ou coco ralado coloque antes de cozinhar.

Depois de cozida despeje em um recipiente e acrescente 2 colheres sopa de margarina, misture bem e deixe amornar.

Bata 4 claras de ovos em neve e reserve.

Na massa morna acrescente 4 gemas de ovos e misture bem.

Acrescente 1 colher sopa fermento e misture bem.

Acrescente as claras em neve, faça movimentos suaves de baixo para cima para que fique bem aerado.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180ºC a 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32965-bolo-de-fuba-fofinho-e-molhadinho.html