

BOLO DE FUBÁ E MILHO SEM OVOS

INGREDIENTES

3 e 1/2 xícaras de fubá mimoso
1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo com fermento
2 xícaras de açúcar
4 colheres de sopa de milho enlatado
1 xícara de óleo
2 colheres de sopa de margarina
500 ml de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
erva doce se preferir (a gosto)

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a aproximadamente 200°C.
Reserve o fermento.
Coloque no liquidificador primeiro o leite, depois o restante dos ingredientes.
Bata no liquidificador por 4 minutos.
Coloque em uma vasilha e misture o fermento vagarosamente até começar a efervescer.
Despeje em uma forma untada e deixe assar por aproximadamente 40 a 50 minutos.
Está Pronto! Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33177-bolo-de-fuba-e-milho-sem-ovos.html>