

BOLO DE FUBÁ SEM LEITE E SEM FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

- 2 ovos inteiros
- 1 copo de iogurte desnatado
- 2 e 1/2 xícaras de fubá
- 1 xícara rasa de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por uns 5 minutos na temperatura em que o bolo será assado.

Na batedeira, quebre os dois ovos e bata bem.

Acrescente o óleo e o iogurte e bata. Depois acrescente o fubá e o açúcar e bata mais. Desligue a batedeira e misture levemente o fermento.

Despeje em uma forma e leve ao forno a 235°C por uns 25 a 30 minutos aproximadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33662-bolo-de-fuba-sem-leite-e-sem-farinha-de-trigo.html>