

FUBÁ CREMOSO COM QUEIJO

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de fubá

1 colher (sopa) de margarina bem cheia

4 xícaras (chá) de leite

1 e 1/2 (uma e meia) xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado (no bolo da imagem usei 6 colheres pra ficar com bastante queijo)

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, a margarina o açúcar, o queijo e o leite no liquidificador por 2 minutos (se usar batedeira a massa fica um pouco mais grossa, fica a gosto).

Acrescente aos poucos a farinha, depois o fubá e deixe bater por mais 2 minutos.

Por último coloque o fermento e deixe apenas misturar no restante da massa.

Despeje a mistura em uma forma untada e enfarinhada.

Leve ao forno em temperatura média por aproximadamente 40 minutos.

Deixe esfriar e depois desforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35774-fuba-cremoso-com-queijo.html>