

BOLO DE FUBÁ COM LICOR DE CASSIS

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara farinha de trigo com fermento

2 xícaras fubá mimoso

1 e 1/2 xícaras açúcar

1 xícara óleo

1 coalhada pequena (200 g)

1 pitada noz moscada

150 ml licor de cassis

1 colher de sobremesa de fermento

1 pitada sal

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar e o óleo.

Acrescente o sal, a noz moscada e o licor. Bata mais.

Acrescente a coalhada e bata mais um pouco.

Na batedeira ou em uma bacia, acrescente aos poucos a farinha de trigo, o fubá e o fermento.

Bata até desfazer os caroços.

Assar em forma média untada e enfarinhada por volta de 35 minutos.

Se desejar, após assado acrescente cobertura de chocolate.

Fica um bolo muito fino e fofo. Uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35826-bolo-de-fuba-com-licor-de-cassis.html>