

BOLO DE FUBÁ COM PARMESÃO LEVEMENTE CREMOSO (SEM FARINHA DE TRIGO)

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras de açúcar (o light é mais saudável, mas fica a critério)
- 2 xícaras de fubá
- 3 xícaras de leite (semi desnatado é mais saudável, mas fica a critério)
- 1 pacotinho de 50 g de parmesão ralado (ou 1/2 xícara)
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 pitada de alecrim (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média (180°C a 200°C). Unte uma assadeira média com furo no meio com margarina e depois farinha ou fubá.

Bata todos os ingredientes (menos o queijo, fermento e o alecrim) no liquidificador até ficar uma massa homogênea (ela fica lisa sem nenhum pedaço e bem líquida mesmo, não se preocupe). Misture à mão com uma colher o parmesão ralado o fermento e o alecrim.

Despeje a massa na assadeira, leve ao forno e asse até dourar bem. Abra o forno e espete um palito de dentes, se ele sair quase seco é porque o bolo está bom, mas lembre-se: "quase seco" é um bolo levemente cremoso, então o palito sairá um pouco sujo, sim! Lembre-se também de que não se deve abrir o forno antes de 30 minutos, se não o bolo murcha!

Deixe esfriar para desenformar, senão ele quebra. Coloque um prato raso em cima e vire de uma vez, corte como desejar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35987-bolo-de-fuba-com-parmesao-levemente-cremoso-sem-farinha-de-trigo.html>