

BOLO DE FUBÁ COM LARANJA FOFINHO

INGREDIENTES

1 xícara de chá de suco de laranja natural (sem sementes)

1 xícara de chá de óleo

3 ovos

2 xícara de chá de açúcar cristal

1 xícara de chá de fubá

2/5 xícara de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Deixe uma assadeira redonda com furo untada com óleo e farinha ou com manteiga e farinha como preferir e deixe reservado.

Coloque no liquidificador primeiro os ovos, depois o suco de laranja natural (sem as sementes), o óleo e o açúcar. Depois acrescente o fubá e a farinha, bata no liquidificador até a massa ficar homogênea.

Preaqueça o forno a temperatura de 255°C até colocar o bolo no forno.

Por último acrescente no liquidificador o fermento em pó, não bata, apenas misture com uma colher.

Em seguida coloque na assadeira e leve ao forno por 45 minutos em temperatura 255°C.

Se quiser mais branquinho é só diminuir a temperatura, eu assei o tempo todo no alto pra ficar mais moreninho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/37103-bolo-de-fuba-com-laranja-fofinho.html>