# BOLO DE FUBÁ COM MASSA COZIDA COM MILHO VERDE

## INGREDIENTES

300 ml de leite

3 xícaras de fubá Mimoso

2 caixa de leite condensado

3 colheres de trigo

1 pitada de sal

2 latas de milho verde

200 gramas de queijo ralado

3 ovos

1 colher de sopa bem cheia de fermento

Meia xícara de óleo

## MODO DE PREPARO

Em um panela coloque o leite,leite condensado,o óleo e o fubá, mexa até a massa ficar cozida no ponto mole.

Deixe esfriar

No liquidificador bata os ovos,o milho ,trigo com o pouco de leite para facilitar, acrescente o fermento e misture bem.

Despeje essa mistura do liquidificador na massa de fubá .

coloque metade da massa e camada do queijo ralado e cubra com o restante da massa.

Untar uma forma média.

Leve ao forno por 35 a 40 minutos.

Espere esfriar e desenforme ou sirva quentinho se quiser.

É uma delícia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37364-bolo-de-fuba-com-massa-cozida-com-milho-verde.html