

BOLO DE FUBÁ MINEIRO

INGREDIENTES

- 2 copos de fubá
- 2 copos de açúcar
- 1 copo de óleo
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Numa panela misture o fubá e o açúcar muito bem.
- Depois acrescente o óleo e depois leite até ficar uma pasta cremosa.
- Leve ao fogo para cozinhar até desprender da panela.
- Deixe descansar por 20 minutos, mais ou menos.
- Bata as claras em neve e aos poucos coloque as gemas.
- Misture o creme frio de fubá e misture muito bem.
- Acrescente o fermento e misture novamente.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C.
- O bolo estará pronto quando estiver dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40071-bolo-de-fuba-mineiro.html>