

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 cozinar 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 180ºC.

O bolo estará pronto quando estiver dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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