

BOLO DE FUBÁ DA NICOLLE

INGREDIENTES

4 ovos

1 copo (requeijão) de farinha de trigo

1 copo (requeijão) de fubá

1 copo (requeijão) de óleo de milho

1 copo (requeijão) de leite

25 g de queijo parmesão ralado

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Separe as gemas e bata com o açúcar e o óleo.

Acrescente aos poucos a farinha e o fubá alternando com o leite.

Coloque uma pitada de sal, o fermento em pó e o queijo ralado e misture bem com a colher (não bata na batedeira).

Untar a forma com manteiga e polvilhar com farinha de trigo

Assar por mais ou menos 45 minutos no forno a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40193-bolo-de-fuba-da-nicolle.html>