

BOLO DE FUBÁ CREMOSO DA JÉ

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 colher de margarina

200 ml de leite

6 colheres de chocolate em pó

50 g de açúcar

2 colheres de amido de milho

Granulado para enfeitar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, o leite, a margarina e bata até ficar homogêneo.

Acrescente os outros ingredientes e bata por 3 minutos.

Coloque em forma redonda com furo no meio, bem untada e polvilhada com farinha de trigo.

Asse em forno quente e temperatura baixa (180º) por 30 a 40 minutos.

Contorne o bolo com uma faca ou um garfo, para que facilite a retirada dele da assadeira.

Antes de tentar retirá-lo, coloque a assadeira em uma bacia com água por 30 minutos.

Enxugue a assadeira e retire o bolo rapidamente ou cautelosamente, caso ele não sair instantaneamente.

Passe a cobertura e coloque o granulado.

No preparo da cobertura coloque todos os ingredientes e mexa até o ponto de mingau.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40291-bolo-de-fuba-cremoso-da-je.html>