BOLO DE FUBÁ INTEGRAL COM AÇÚCAR MASCAVO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 copo (americano) de óleo

3 ovos

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar mascavo

2 copos (americano) de fubá

1 copo (americano) de trigo integral

1 copo (americano) de leite integral

1 colher (sopa) de fermento

1 pitada de sal

1 forma untada do formato e tamanho de sua preferência

MODO DE PREPARO

Primeiro separe todos os ingredientes em recipientes ou bowls, e deixe uma forma untada ou com o trigo integral ou com o fubá

Na hora de abrir os ovos, abra um por um em uma xícara e só depois coloque

Deixe preparado em um recipiente o trigo integral e o fermento

Coloque os ovos no liquidificador e bata por 1 minuto

Com o liquidificador ligado batendo os ovos, acrescente devagar o óleo, depois o açúcar mascavo, o leite e então o sal

Deixe bater por mais uns 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea

Acrescente o fubá aos poucos para não travar o liquidificador ou engrossar a mistura rápido demais

Em um recipiente que comporte toda a mistura, despeje o conteúdo do liquidificador nesse recipiente e com um fuê, pão

Despeje o conteúdo homogêneo na forma previamente untada

Deixe assar em 200º por 45 a 50 minutos ou até ele estar completamente assado

Não abra o forno antes dos 45 minutos

Há possibilidades de acrescentar o trigo integral com o fermento já misturado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4067-bolo-de-fuba-integral-com-acucar-mascavo-de-liquidificador.html