

# BOLO DE FUBÁ COM CALDA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 ovos  
2 xícaras de açúcar  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de fubá  
1 e 1/2 xícara de leite  
1/2 copo americano de óleo  
1 e 1/2 colher de sopa de fermento

### CALDA:

Calda: 1/2 xícara de leite  
2 e 1/2 colher de sopa de chocolate em pó  
1 colher de sopa de manteiga

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Na batedeira primeiro bata o ovo, depois coloca o leite, o óleo, o açúcar, bate por 2 minutos.  
Acrescente a farinha de trigo e o fubá, desligue a batedeira, acrescente o fermento e mexa.  
Unte a forma com manteiga e farinha.  
Por fim, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

### CALDA:

Calda: Misture tudo em uma frigideira média e leve ao fogo médio, até ficar cremosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40949-bolo-de-fuba-com-calda-de-chocolate.html>