

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>