

# BOLO DE FUBÁ DE LIQUIDIFICADOR SUPER FOFO

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de (chá) de fubá
- 2 xícaras de (chá) de farinha de trigo sem fermento
- 1 xícara e 1/2 de (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara de (chá) de óleo de milho
- 2 xícaras de (chá) de leite de vaca integral
- 1 colher de (sopa) de fermento em pó químico
- 1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Primeiro colocar no liquidificador o leite, o óleo e os ovos.

Bater pra misturar, depois colocar o açúcar e bater mais um pouco.

Desligue o liquidificador e acrescente o fubá e bata mais um pouco.

Desligue o liquidificador e acrescente a farinha de trigo e o sal.

Bater tudo muito bem, desligar o liquidificador e colocar o fermento.

Misturar com uma colher, depois despeje na forma que já deve estar untada com margarina e enfarinhada com farinha de trigo.

Leve ao forno já preaquecido em uma temperatura de 160 a 180 °C.

Deixar assar por mais ou menos 35 minutos .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41068-bolo-de-fuba-de-liquidificador-super-fofo.html>