CREMOSO DE FUBÁ DA VIVI

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de leite de vaca

2 xícaras de chá de leite de coco

1 xícara de chá de leite em pó

3 ovos

2 xícaras de chá de fubá

3 xícaras de chá de açúcar

3 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de margarina

200g de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de chá de raspas da casca da laranja

MODO DE PREPARO

Unte uma forma retangular alta (20x30) com margarina e farinha de trigo.

Bata no liquidificador o leite de vaca, o leite de coco, o leite em pó, o açúcar, os ovos, a margarina e as raspas de laranja (bater durante uns 5 minutos).

Numa tigela grande peneire os seguintes ingredientes: O fubá, a farinha de trigo e o fermento. Misture estes três ingredientes nesta tigela grande. Adicione os ingredientes batidos no liquidificador a esta mistura da tigela grande e por último adicione o queijo ralado.

Despeje a mistura na forma untada e leve para assar em forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 40 minutos.

Quando estiver coradinho em cima do bolo ele pode ser retirado do forno.

Pode servir com leite em condensado puro em cima do bolo para os seus convidados ou simples.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41392-cremoso-de-fuba-da-vivi.html