

BOLO CREMOSO DE FUBÁ DA TAIS

INGREDIENTES

- 1 colher de fermento em pó
- 2 copos de açúcar
- 2 copos de fuba
- 2 colheres de manteiga
- 2 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 4 xícaras de queijo, pode ser em fatias médias
- leite a mesma medida da lata de leite condensado
- 4 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata tudo em um liquidificador.

Unte uma forma e polvilhe, pode ser com trigo ou com o próprio fubá.

Leve ao forno aproximadamente 50 minutos, pode ser que passe um pouco ou não.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41698-bolo-cremoso-de-fuba-da-tais.html>