

BOLO DE FUBÁ CREMOSO SEM OVOS

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de fubá

2 xícaras de chá de farinha de trigo

2 xícaras de chá de açúcar

480 ml de leite

1 xícara de chá de óleo

1 colher de sopa de fermento em pó

Erva-doce

MODO DE PREPARO

Bata bem no liquidificador os ingredientes líquidos e o açúcar.

Depois coloque-os em um recipiente e misture aos poucos o fubá e o trigo.

Finalize com fermento(mexendo bem delicadamente), salpique erva-doce a gosto (se preferir pode misturar na massa 2 colheres de sopa de coco ralado).

Despeje a massa em uma forma untada ou em uma forma antiaderente.

Pode-se salpicar canela sem açúcar em pó por cima.

Leve ao forno pré aquecido por 5 minutos.

Asse em temperatura de 180°C entre 30 e 45 minutos(dependerá do seu forno).

Espete um palito ou garfo,quando sair limpo é por que o bolo estará pronto.

Receita rápida, fácil e gostosa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41702-bolo-de-fuba-cremoso-sem-ovos.html>