

BOLO DE FUBÁ PRÉ-COZIDO COM QUEIJO MINEIRO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de fubá comum
- 2 xícaras de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara óleo
- 4 ovos
- 1 colher de margarina
- 2 colheres de fermento
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pires de queijo ralado
- 1 fatia de queijo cortada em cubinhos pequeno
- 1/2 colher (chá) de erva-doce ou quanto desejar

MODO DE PREPARO

Bater e misturar, a margarina, os ovos. Reserve.

Cozinhar em fogo brando, o fubá, o açúcar, o leite e o óleo. Sempre mexendo com a colher de pau.

Fica como um angu empelotado. Deixar esfriar.

Após esfriar o angu, coloque a mistura de margarina e ovos.

Bater bem com uma colher de pau até ficar livre de caroços de angu.

Misturar o queijo ralado, erva doce, os cubinhos de queijo e por último peneirar o fermento e misturar mais um pouco.

Asse em uma forma untada com manteiga, por 30 minutos, ou até ficar firme e dourado.

Sirva quente ou frio. Bom apetite!

Assei em forno elétrico.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41929-bolo-de-fuba-pre-cozido-com-queijo-mineiro.html>