

# PÃO-DE-LÓ DE FUBÁ

## INGREDIENTES

4 ovos

1 copo de leite fervendo

1 copo de farinha de trigo

2 copos de açúcar refinado (mede-se no copo faltando um dedo para encher)

1 copo de fubá

1 copo de óleo (faltando dois dedos para encher)

1 colher de sopa de fermento em pó químico

O copo de medida é o de requeijão

## MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve com uma pitada de sal.

Colocar as gemas uma a uma sempre batendo.

Acrescentar aos poucos o açúcar.

Bater bem e desligar a batedeira.

Com a batedeira desligada, colocar o óleo e o leite fervendo, colocar a farinha e o fubá.

Mexer para misturar.

Ligar a batedeira e bater bem.

Desligar, colocar o fermento e misturar.

Colocar em uma forma grande untada com manteiga.

Coloque para assar.

Após assado, jogar açúcar e canela por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44226-pao-de-lo-de-fuba-2.html>