

BOLO DE FUBÁ SUPER FOFO

INGREDIENTES

2 ovos

2 xícaras de leite

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de fubá

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de óleo

2 colheres (chá) de fermento em pó

(use como medida a xícara de chá)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador em velocidade alta, os ovos, o óleo, o leite e o açúcar.

Quando estiver homogêneo, vá acrescentando a farinha e o fubá.

A massa vai começar a ficar grossa, então ajude mexendo com uma colher.

Quando estiver tudo bem misturado acrescente o fermento em pó e misture bem.

Unte uma assadeira grande de buraco no meio com óleo e açúcar (de preferência cristal).

Leve ao forno médio até dourar (cerca de 40 minutos).

Espete um palito ou faca para ter certeza de estar assado.

Quando estiver quase totalmente frio pode desenformar.

Fica macio, não é um bolo de fubá seco e fica maravilhoso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44466-bolo-de-fuba-super-fofo.html>