BOLO DE FUBÁ DIET DELICIOSO, ÚMIDO E FOFINHO

INGREDIENTES

3 ovos grandes ou 4 pequenos separadas claras e gemas

3 colheres (sopa) de margarina

6 colheres (sopa) de adoçante forno e fogão Tal e Qual (ou outro próprio para ir ao fogo de sua preferência)

1 xícara (chá) de fubá

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 colheres (sopa) cheias de fermento para bolo

1/2 xícara (chá) de leite de coco

3/4 xícara (chá) de leite integral

Erva-doce a gosto opcional

MODO DE PREPARO

Antecipadamente misture o fubá com a farinha e passe por uma peneira duas vezes. Reserve

Peneire também as gemas. Reserve.

Aqueça o leite deixando-o levemente morno, misture com o leite de coco. Reserve.

Bata as claras em ponto de neve firme. Reserve.

Mexa com um garfo seco o fermento dentro do potinho para ativá-lo antes de utilizar (segredinho, sempre faça isso ao usar fermento).

Bata na batedeira as gemas com o adoçante e a margarina até obter um creme claro.

Continue batendo e vá acrescentando colheradas das farinhas, pequenas quantidades dos leites alternadamente.

Misture o fermento e a erva doce (se preferir) à massa , bata rapidamente só para misturar e desligue.

Por último jogue a massa por cima das claras e vá trazendo-as delicadamente de baixo para cima até misturar.

Unte uma forma com furo no meio com bastante margarina e farinha de trigo e jogue a massa.

Leve para assar em forno 180 graus pré aquecido por 35 minutos mais ou menos pois existem variações entre fornos, ou até espetar uma faca no bolo e essa sair limpa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44949-bolo-de-fuba-diet-delicioso-umido-e-fofinho.html