

BOLO PÃO-DE-LÓ DE FUBÁ

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de fubá
- 1 xícara de óleo (não completamente cheia)
- 1 xícara de leite fervendo
- 2 xícaras de açúcar (não completamente cheia)
- 1 xícara de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 pitada de sal
- Canela em pó

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve, acrescentar as gemas, uma por uma, depois deste procedimento, coloque todos os ingredientes secos (farinha, fubá, açúcar, queijo ralado) e o óleo. Em seguida despeje o leite fervendo, e por último o fermento em pó misturando delicadamente sem bater. Levar em forno preaquecido a 180°C.

Depois de assado polvilhar com canela e açúcar refinado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45603-bolo-pao-de-lo-de-fuba.html>