

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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