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