BOLO DE FUBÁ DA VÓ IZABEL

INGREDIENTES

4 ovos

2 copos (requeijão) de açúcar

1 copo (requeijão) de fubá

1 copo (requeijão) de farinha de trigo

1/2 copo (requeijão) de óleo

1 copo de iogurte natural

1 colher de fermento em pó

Erva-doce a gosto

Canela e açúcar cristal para polvilhar

MODO DE PREPARO

Separe a clara das gemas e bata as claras em neve.

Deixe os ingredientes já separados para poder adicionar enquanto bate na batedeira.

Primeiro coloque a clara em neve, as gemas, o açúcar, o óleo e e o iogurte.

Deixe para adicionar por último o fubá e a farinha de trigo.

Pare de bater, adicione o fermento e a erva-doce (a gosto) e misture.

Coloque a massa numa forma untada e deixe assar em forno médio preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

Logo que ficar pronto, polvilhe canela e açúcar cristal por cima do bolo para formar uma “casquinha”.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46303-bolo-de-fuba-da-vo-izabel.html