BOLO DE FUBÁ FOFINHO COM CANELA E ERVA DOCE

INGREDIENTES

4 ovos em temperatura ambiente

1 xícara de oleo de milho (200 ml)

1 xícara de leite em temperatura ambiente ou 200 ml de leite de coco

1,5 xícara de açúcar

1,5 xicara de fubá mimoso

1 xícara de farinha de trigo sem fermento

1 colher (sopa) de fermento em pó

Canela em pó e erva doce à vontade (costumo usar 1 colher de sopa de erva doce e 1 colher de chá de canela em pó)

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Separe as gemas e as claras e bater claras em neve

Em um liquidificador, junte todos os líquidos, canela em pó, essência de baunilha e o açúcar

Peneire o fubá e bata no liquidificador

Em outra vasilha, coloque a mistura do liquidicador e acrescentar a farinha de trigo sem fermento peneirada aos poucos (divida em 2 ou 3 partes) e misture com uma espátula delicadamente

Se for necessário, bata levemente na batedeira para não ficar com nenhuma bolinha

Acrescente o fermento e misture delicadamente até incorporar

Acrescente a erva doce e as claras em neves reservadas anteriormente

Coloque a mistura em uma assadeira previamente untada com manteiga e farinha e leve ao forno pré aquecido por 10 minutos na temperatura de 180º

Asse até dourar (aproximadamente 45 minutos)

Desenforme e sirva depois que o bolo estiver morno

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4635-bolo-de-fuba-fofinho-com-canela-e-erva-doce.html