

BOLO DE FUBÁ DA TITIA

INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres de sopa de margarina

4 colheres de sopa de fubá de milho fino

1 xícara de trigo peneirado

3 colheres de leite integral

1/2 xícara de chá de açúcar

250 ml de água

1 colher de sopa de fermento

coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira coloque os ovos e bata por 2 minutos.

Aos poucos coloque o açúcar e em seguida a margarina.

Misture o trigo, o fubá, o coco e o leite em pó e dosadamente adicione-os na batedeira aumentando a velocidade.

Por fim adicione água e o fermento, bata por 30 segundos.

Coloque a massa em uma forma média com furo untada e polvilhada.

Leve ao forno já quente a 210°C a 180°C, deixe assar por 25 a 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47198-bolo-de-fuba-da-titia.html>