

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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