BOLO DE IOGURTE COM FUBÁ DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 pote de iogurte com mel (170g)

1/2 copo de óleo

2 copos de açúcar refinado (peneirado)

1 1/2 copo de farinha de trigo peneirada

1/2 copo de fubá

3 ovos inteiros

1 colher de sopa de fermento em pó peneirado

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, com exceção do fermento em pó.

Em seguida,coloque a massa em uma bacia e acrecente o fermento em pó peneirado.

Mexa levemente e coloque a massa em uma assadeira de furo no meio, untada e polvilhada com açúcar e canela.

Leve para assar em forno preaquecido (cerca de 200ºC) por mais ou menos 40 minutos (ou até ficar dourado).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50764-bolo-de-iogurte-com-fuba-de-liquidificador.html