

BOLO DE FUBÁ COM MILHO

INGREDIENTES

4 ovos inteiros

1/2 copo americano de óleo

2 copos americanos de leite comum

2 copos americanos de açúcar não muito cheios

1 copo americano de fubá

1 lata de milho verde escorrido

1 colher de sopa de fermento em pó

Opcional: 1 pacote de coco ralado (50 g)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, depois junte o óleo, o leite, o milho, o açúcar e o fubá, retire do liquidificador e acrescente o fermento em pó e se desejar o coco ralado.

Depois coloque em forma untada com margarina e fubá, leve em forno preaquecido, deixe assar em forno baixo os primeiros 15 minutos, depois leve à temperatura para forno médio até que esteja assado.

O tempo pode variar conforme a temperatura de cada forno.

Esse bolo fica cremoso como uma pamonha, se desejar desenformar espere esfriar, pelo fato de ficar cremoso dentro ele pode se espedaçar ao desenformar quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55925-bolo-de-fuba-com-milho.html>