

BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE FEITO A MÃO

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de fubá

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de margarina em temperatura ambiente

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento

1 colher (sopa) de erva doce seca

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180

Em uma tigela coloque os ovos e o açúcar, mexa bem

Adicione a farinha de trigo aos poucos e mexa para não empelotar

Coloque o fubá e misture bem

Adicione a margarina aos poucos e mexa muito bem para dissolver

Despeje o leite e deixe ficar homogêneo

Coloque o fermento e a erva doce

Unte uma forma com margarina e farinha

Despeje a massa na forma e coloque no forno de 180

Depois de mais ou menos 30 minutos, veja se está no ponto

Retire do forno e espere esfriar

Desenforme e está pronto o seu bolo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/8176-bolo-de-fuba-com-erva-doce-feito-a-mao.html>