BOLO DE FUBÁ COM IOGURTE NATURAL

INGREDIENTES

3 ovos grandes ou 4 pequenos

1 copo de iogurte natural (170 ml)

2 xícaras (chá) de fubá peneirado

2 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar peneirado

1 copo de óleo (utilize o copo de iogurte como medida)

1 copo de aveia em flocos (utilize o copo de iogurte como medida)

sementes de erva-doce a gosto

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras e bata as claras em neve

Em um recipiente a parte, peneire os ingredientes secos, exceto o fermento, e misture

Após as claras em neve estarem prontas, acrescente as gemas, o óleo e o iogurte e misture

Quando estiver uma mistura bem homogênea, acrescente os ingredientes secos e bata na batedeira por aproximadamente 5 minutos

Em seguida, acrescente o fermento em pó e misture manualmente

Em uma forma redonda com furo central (número 24), devidamente untada e enfarinhada, despeje a massa e leve em forno preaquecido a 200

Desenforme e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8804-bolo-de-fuba-com-iogurte-natural.html