

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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