

BOLO DE FUBÁ VÓ NICE

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 copos (americanos) de trigo
- 1 copo (americano) de fubá
- 1 copo (americano) de leite
- 1 copo (americanos) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (chá) cheias de fermento em pó
- 1/3 colher (chá) de sal refinado marinho
- 2 colheres de queijo parmesão ralado (opcional)
- 1 colher (chá) de erva-doce (opcional)
- 1 copo (americano) de óleo quase cheio (faltando um dedo para encher)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 130

Ponha na batedeira o fubá, a farinha de trigo e o sal

No liquidificador coloque os ovos, o leite, o açúcar, o queijo, o óleo e a erva

Acrescente o que foi batido no liquidificador na batedeira; deixe uniforme e bata

Quando ficar com consistência de creme, coloque o fermento e misture com uma colher

Adicione 3/4 de um copo de leite bem gelado e misture até ficar homogêneo

Ponha em uma forma untada

Leve ao forno a 180

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10906-bolo-de-fuba-vo-nice.html>