

TORTA CREMOSA DE FUBÁ

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de trigo

5 colheres (sopa) de fubá

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1 lata de leite condensado (395 g)

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de manteiga

4 ovos

3 xícaras (chá) de leite (720 ml)

1 xícara (chá) de açúcar (180 g)

2 colheres (sopa) de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, coloque trigo, fubá, leite de coco, leite condensado, leite, manteiga e os ovos

Depois bata tudo e adicione o fermento em pó e misture

Após, transfira para uma forma untada e polvilhada com fubá, coloque coco ralado em cima (opcional)

Espere esfriar e polvilhe

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1099-torta-cremosa-de-fuba.html>