

BOLO DE FUBÁ COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de fubá fino
- 1 xícara (chá) de óleo de milho
- 1 xícara (chá) de leite integral
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de raspas de limão siciliano
- 3 gotas de essência de limão sem cor
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve

Na batedeira, coloque as gemas, o açúcar e bata até formar um creme espesso

Acrescente o óleo sem parar de bater

Coloque o leite, alternando com o fubá e a farinha de trigo peneirados

Acrescente a essência e as raspas de limão

Baixe a velocidade da batedeira e adicione as claras em neve e o fermento

Asse em forno a 180

Desenforme e polvilhe açúcar de confeitiro gelado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11713-bolo-de-fuba-com-raspas-de-limao-siciliano.html>