

# 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 confeiteiro gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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