

BOLO DE FUBÁ COM MAIZENA, RECEITA DO INTERIOR QUE SÓ VOVÓ SABIA FAZER

INGREDIENTES

250g de Maisena;
4 ovos;
250g de fubá;
3 colheres de sopa de manteiga;
250g de açúcar;
1 copo de leite;
2 colheres de sopa de fermento químico em pó.

MODO DE PREPARO

Primeiramente, coloque no liquidificador os ovos e o açúcar e bata por aproximadamente 1 minuto.

Em seguida, vá colocando pouco a pouco o leite, a manteiga, o fubá e o amido de milho.

Então continue batendo até que a massa fica bastante homogênea.

Por fim, adicione o fermento e vá mexendo delicadamente até misturar tudo.

Despeje a massa do bolo de fubá com maisena numa forma untada com manteiga e depois com o fubá.

Leve para assar em forno pré-aquecido, 250°C, por cerca de 35 a 40 minutos.

Faça o teste de palito para saber se o bolo de fubá com maisena já está totalmente assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16929-bolo-de-fuba-com-maizena-receita-do-interior-que-so-vovo-sabia-fazer.html>