

# BOLO DE CARÁ COM ESPECIARIAS

## INGREDIENTES

- 1 kg de fubá
- 100 g de manteiga
- 1/2 kg de massa de cará ralado
- 1/2 litro de leite
- 4 ovos
- 150 g de açúcar
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 colher (café) de noz-moscada em pó
- 1 colher (café) de cravo-em-pó

## MODO DE PREPARO

Bata bem os ovos com açúcar, manteiga e ao poucos acrescente o leite, fubá o cará, canela, noz

Misture bem junto o fermento em pó e misture novamente

Despeje em uma forma de bolo redonda e untada

Leve para assar em forno médio, preaquecido por 40 minutos, ou até que espetando um palito ele saia limpo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1952-bolo-de-cara-com-especiarias.html>