

Bolo de Fubá Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-fuba-cremoso-2

Aprenda hoje essa deliciosa receita de bolo de fubá cremoso para saborear com a família!

Bala de FubácCremosoown



Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar cristal (400 gramas)
- 4 xícaras (chá) de leite (960 ml)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de fubá mimoso (240 gramas)
- 50 g de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga (ou margarina)
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo (30 gramas)
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo

- 1. Utilizamos açúcar cristal, porém também é possível usar o açúcar orgânico. Se precisar, troque a manteiga por 1 colher de sopa de óleo vegetal. Unte uma forma retangular média (32 X 22 cm) com manteiga, ou óleo, e polvilhe fubá. Preaqueça o forno a 180 °C.
- 2. Quebre os ovos em uma tigela separada para verificar se não estão estragados. Em um liquidificador, adicione os ovos, o açúcar, o leite, o fubá, o queijo ralado, a manteiga e a farinha de trigo.
- 3. Bata por cerca de 2 minutos, até ficar bem homogêneo. Desligue o liquidificador, adicione o fermento e, com uma colher, misture delicadamente para incorporar.
- 4. Transfira a massa para a assadeira untada. Leve para assar no forno preaquecido por 50 minutos, ou até o bolo dourar levemente.
- 5. No teste de espetar o palito no bolo, o palitinho não sairá seco (como em outras receitas), pois esse bolo fica úmido, com uma camada cremosa.
- 6. Espere amornar para desenformar e servir.