Bolo de Fubá Cremoso de Liquidificador

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

Esse bolo de fubá cremoso de liquidificador é perfeito para quem ama bolo de roça, com aquela camada molhadinha que parece um pudim leve por dentro. A massa é feita no liquidificador, leva leite, fubá mimoso, queijo ralado e fica bem cremosa depois de assar. É a receita ideal para o café da tarde em família, para servir com um cafezinho passado na hora ou um chá bem quentinho.



Bolo de Fubá Cremoso de Liquidificador

80 min 16 unidades

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.

Dicas da Fia para seu Bolo de Fubá Cremoso

- Use fubá mimoso: ele é mais fininho e deixa a textura do bolo mais delicada. Fubá muito grosso pode deixar o bolo arenoso.
- Leite em temperatura ambiente: ajuda a massa a assar por igual e contribui para a textura cremosa.
- Não exagere no tempo de forno: se passar muito do ponto, o bolo perde a camada cremosa. Tire quando estiver dourado por cima e levemente firme nas bordas.
- Ponto do palito: diferente de bolo comum, o palito não sai totalmente seco, porque a ideia é justamente ficar molhadinho.
- Sirva como preferir: fica delicioso morno, mas também é ótimo gelado no dia seguinte, especialmente acompanhado de café coado na hora ou chá.

Você também pode gostar

- Bolo de Cenoura com Aveia
  – outra opção de bolo fofinho para o café da tarde.
- Bolo de Paçoca
  – pra quem ama sabores de festa junina o ano inteiro.
- 10 Receitas Criativas e Deliciosas com Banana
  – ideias doces e econômicas para o dia a dia.