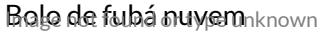
Bolo de fubá nuvem

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-fuba-nuvem

Bolo de fubá nuvem, sem farinha de trigo, sem fermento , macio e fofinho. Anote a receita!



30 min 6 porções

Ingredientes

- 4 ovos (gemas peneiradas)
- 4 claras em neve
- 1 xícara de (chá) de fubá
- 1 xícara de (chá) de açucar refinado
- Raspas de limão
- 1 colher de (chá) de erva doce

Modo de Preparo

1. Bata as gemas até ficar esbranquiçada, junte o fubá aos poucos mexendo ate formar um creme homogêneo . Reserve!
2. Bata as claras em neve ate ficar bem firme.
3. Acrescente o açucar aos poucos sem parar de bater ate ficar em ponto de merengue.
4. Coloque as gemas com o fubá mexendo delicadamente.
5. Adicione as raspas de limão e a erva doce.
6. Leve ao forno para assar em forma untada e enfarinhada.
7. Retire do forno assim que dourar, ou faça o teste do palito.