



# RECEITAS DA FIA

## Bolo de fubá nuvem

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-fuba-nuvem](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-fuba-nuvem)

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

Bolo de fubá nuvem

 30 min

 6 porções

### Ingredientes

- 4 [ovos](#) (gemas peneiradas)
- 4 [claras](#) em neve
- 1 xícara de (chá) de [fubá](#)
- 1 xícara de (chá) de [açúcar](#) 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 até formar um creme homogêneo. Reserve!
2. Bata as claras em neve até ficar bem firme.
3. Acrescente o açúcar aos poucos sem parar de bater até 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.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)