Bolo fofo de fubá

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

Bolo de fubá fofinho é perfeito para servir um café da tarde caseiro e delicioso. Confira o passo a passo da receita.

Bolo fofo de fubá
Image not found or type unknown

60 min 8 porções

Ingredientes

- 3 ovos (claras em neve)
- 4 colheres de (sopa) de margarina ou manteiga
- 5 colheres de (sopa) de açucar refinado
- 6 colheres de (sopa) de fubá
- 2 colheres de (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher de (sopa) de fermento para bolo
- 1/2 vidro de leite de coco
- açucar com canela para polvilhar

Modo de Preparo

1. Bata as claras em neve. Reserve.
2. Na batedeira, bata as gemas, margarina, açucar ate ficar esbranquiçado e fofo.
3. Acrescente o fubá, trigo, leite de coco e continue batendo.
4. Coloque o fermento em pó e as claras em neve.
5. Mexa delicadamente.
6. Despeje a massa em forma untada e enfarinhada.
7. Asse em forno médio ate ficar corado por cima, ou ate enfiar o palito saia limpo.
8. Retire do forno, polvilhe açucar misturado com canela.
9. Sirva.