

Bolo de Fubá

Ingredientes:

- 1 ½ xícara (chá) de fubá mimoso
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal
- Manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar a forma

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça do forno a 180°C (temperatura média);
2. Unte a forma de bolo com manteiga e polvilhe farinha;
3. Em um recipiente, junte os ovos, o óleo, o açúcar e o leite. Bata até ficar homogêneo, por cerca de 5 minutos;
4. Acrescente o fubá e a farinha de trigo. Mexa delicadamente até a massa ficar homogênea;
5. Por último, misture o fermento e o sal;
6. Despeje a massa do bolo na forma untada e leve ao forno pré-aquecido para assar por cerca de 30-40 minutos;
7. Retire do forno e deixe esfriar por aproximadamente 15 minutos antes de desenformar;
8. Sirva em temperatura ambiente.

Serve: aproximadamente 20 pessoas.