

Deliciosa Receita de Bolo de Fubá Caseiro



Se você está procurando uma receita caseira deliciosa para fazer um bolo de fubá, então você veio ao lugar certo.

Esta receita é simples e rápida de preparar e é perfeita para festas ou ocasiões especiais. Além disso, ela é feita com ingredientes simples que você provavelmente já tem em casa.

Sem mais enrolação, vamos então à receita para quem não tem tanta experiência. Esta receita é simples e depois que você fizer a primeira vez, poderá incrementar a receita com outras

coisas dentro do bolo.

Ingredientes como bananas, goiabada e etc podem ser colocados dentro do bolo para dar um sabor extra.

Mas deixe isso para depois que você souber exatamente como fazer o bolo sem ingredientes extras.

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 3 xícaras de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de leite

Modo de Preparo

Em uma tigela, bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura homogênea. Adicione o óleo e misture bem. Acrescente o *fubá*, mexendo até obter uma massa homogênea. Por último, adicione o fermento em pó e mexa bem. Despeje a massa em uma assadeira untada com manteiga e farinha.

Leve para assar em forno pré-aquecido por cerca de 40 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo. Deixe esfriar antes de servir.

Considerações Finais

Esta receita caseira para bolo de fubá é simples mas muito saborosa! É perfeita para servir na hora do café da tarde, reuniões familiares ou qualquer outra ocasião especial.

Experimente esta delícia hoje mesmo e surpreenda seus convidados!

Vídeo Tutorial

Se você é mais visual, separamos um super vídeo para você acompanhar a mesma receita de *bolo de fubá*.

Abaixo você poderá baixar o pdf desta receita para imprimir ou para guardá-la em casa.

[CLIQUE AQUI PARA LER ESTA MATÉRIA COMPLETA](#)



<https://tastyculinaryjourney.info>