



Bolo de Fubá



INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 copo de óleo (faltando 2 dedos pra encher o copo)
- ✓ 2 copos de açúcar
- ✓ 1 copo (requeijão) de leite
- ✓ 1 copo de farinha de trigo
- ✓ 1 copo de fubá ou sêmola (que é aquele mais grossinho)
- ✓ 1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata bastante os ovos, o óleo, o açúcar e o leite, no liquidificador.

Coe numa tigela a farinha de trigo, o fubá (ou sêmola) e o de fermento em pó.

Colocar o creme e misturar tudo muito bem.

Se gostar pode colocar um punhadim de erva-doce.

Colocar em forma de furo no meio, untada e enfarinhada.

Assar em forno quente mais ou menos uns 50 minutos ou até espetar o palito e sair limpinho.

Contribuição: Cumadre Lu.