

BOLO DE FUBÁ (DE LIQUIDIFICADOR)

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Açúcar para polvilhar



Preparo:

1. No liquidificador, bata os ovos, o óleo, a manteiga, o açúcar, o fubá, a farinha, o leite, o sal e o fermento até formar uma massa homogênea.
2. Coloque em uma forma de buraco no meio untada e enfarinhada.
3. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo.
4. Retire do forno, deixe esfriar, desenforme polvilhe com açúcar.

Dica:

Você pode acrescentar 1 colher (sopa) de semente de erva-doce à massa do bolo. Se desejar, sirva com manteiga, doce de leite ou geléia do sabor de sua preferência.

Você pode também, além da adição da semente de erva-doce, depois de assado fazer uma calda de goiabada (a seu gosto) e colocar em cima do bolo, voltando ao forno já desligado (porém ainda quente) somente para “fixar a calda”.



Pronto em: 1h

Rende: 10 porções

<http://www.bugos.com.br/gourmet.html>