



RECEITA DE BOLO DE FUBÁ INTEGRAL

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de Farinha de Trigo Maria Inês Integral
- 1 xícara de fubá
- 1 xícara de açúcar demerara
- 1/2 xícara de leite
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo

- 1) Separe as gemas e as claras e bata as claras em neve.
- 2) Adicione o açúcar e bata bem.
- 3) Coloque as gemas e misture.
- 4) Adicione a farinha e misture. Coloque o fubá e misture novamente até a massa ficar homogênea.
- 5) Adicione o leite e a manteiga e bata.
- 6) Acrescente o fermento e misture até incorporar.
- 7) Despeje em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno pré-aquecido à 180°C.

