BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

3 ovos

300 ml de açúcar

1/2 colher (café) de sal

100 ml de óleo

300 ml de fubá

150 ml de farinha de arroz

150 ml de tapioca

1 colher (sopa) de erva doce

1 colher (sopa) de fermento quimico em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, com o açúcar e o sal

Em seguida, adicione o leite e o óleo e bata novamente

Com o liquidificador em baixa rotação, adicione a tapioca, a farinha de arroz e o fubá

Por último, adicione a erva doce e o fermento

Despeje em uma forma 20 x 30 cm, untada com margarina e polvilhada com fubá e leve ao forno a 180° C por 35 minutos, aproximadamente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3550-bolo-de-fuba-com-erva-doce-sem-gluten.html