BOLO DE FUBÁ SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de fubá fino

1 xícara (chá) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de óleo de milho (pode substituir por outro, se desejar)

1/2 xícara (chá) de leite sem lactose

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

coco ralado para decorar

MODO DE PREPARO

Na batedeira em velocidade média, bata os 3 ovos com as 2 xícaras de açúcar por aproximadamente 2 minutos

Em seguida, sem desligar a batedeira, vá acrescentando 1/2 xícara (chá) de óleo e as 2 xícaras de farinha de fubá aos poucos

Adicione 1/2 de leite sem lactose e continue batendo

Por último, adicione o fermento e bata rapidamente, apenas para misturar tudo

Em seguida, despeje a massa em uma forma redonda com fundo central previamente untada e enfarinha com fubá

Para finalizar, espalhe o coco ralado por cima

Leve para assar em forno preaquecido a 180

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8939-bolo-de-fuba-sem-gluten-e-sem-lactose.html