Bolo de Fubá Cremoso da Roça

Ingredientes

- ✓ 3 ovos
- ✓ 2 colheres (sopa) de manteiga
- ✓ 3 xícaras (chá) de leite
- ✓ 2 xícaras (chá de açúcar
- ✓ 1 xícara (chá de fubá
- ✓ 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ✓ 50g de parmesão ralado
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparar

No liquidificador ou em uma tigela: adicione os ovos, a manteiga o leite, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo peneirada e o queijo parmesão ralado. Bata bem até que a massa fique homogênea. Desligue o liquidificador e misture delicadamente com fuê o fermento em pó.



Despeje a mistura em uma assadeira redonda de 20cm de diâmetro untada com manteiga e polvilhada com fubá. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar bem o bolo.



Retire do forno e deixe esfriar bem para desenformar. *A massa fica líquida, igual massa de pudim.

Dica: você pode por uma folha de papel manteiga na forma untada para ajudar a remover o bolo.



Esperamos que tenha gostado, obrigado e fiquem ligadinhas!