



Bolo 2 + 2 de Fubá e Laranja

Ingredientes:

- 1 e 1/3 de xícaras de farinha de trigo
- 2/3 xícara de fubá
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de sal
- 1 xícara de margarina ou manteiga
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de casca de laranja ralada



Preparo:

- Coloque a farinha, o fubá, o açúcar, o sal e o fermento em uma tigela grande. Misture bem.
- Acrescente a margarina bem amolecida e os ovos.
- Bata até obter um creme espesso e homogêneo.
- Junte a casca da laranja ralada.
- Coloque a massa em uma forma untada e polvilhada ou com farinha ou com açúcar.
- Asse no forno previamente aquecido em temperatura baixa, aproximadamente 40 minutos, até a massa sair sequinha ao ser espetado com um palito ou a lâmina de uma faca.



Fonte: <http://cozinhadamarcia.uol.com.br/receitas>