



## Bolo Baixinho de Fubá

### Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$  de xícara (chá) de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de fubá de milho
- $\frac{1}{4}$  colher (chá) de sal
- $\frac{1}{4}$  colher (chá) de bicarbonato
- $\frac{1}{4}$  colher (chá) de fermento em pó
- $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 ovos + 1 gema
- 1 colher (chá) de baunilha
- 4 colheres (sopa) de suco de laranja
- 1 colher (chá) de casca de laranja ralada
- 2 colheres (sopa) de sementes de papoula



### Preparo:

- Bata a manteiga com o açúcar até misturar, acrescentar a gema e os ovos, um de cada vez.
- Assim que obtiver uma mistura bem fofa e clara, acrescente o suco de laranja e a casca de laranja ralada. Junte as sementes de papoula.
- Por último misture delicadamente a farinha peneirada com o sal, o bicarbonato e o fermento.
- Asse em uma forma de fundo solto ou em uma forma de abrir, untada e polvilhada com farinha de trigo.
- Assim que estiver frio retire da forma e coloque em um prato de bolo, desses com pé alto, e polvilhe com açúcar de confeiteiro.



Obs: Sirva com sorvete de frutas. Para o bolo ficar macio utilize todos os ingredientes em temperatura ambiente. Se a receita pedir claras batidas separadas das gemas, acrescente-as com uma colher de pau e misture delicadamente com a massa.

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