



Bolo da Vovó

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de fubá
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga amolecida
- 1 colher (chá) de erva doce
- 4 cravos da índia
- 1 colher (sopa) de canela em casca
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de leite
- ¼ xícara (chá) de queijo parmesão ralado



Preparo:

- Faça um mingau com o fubá, o açúcar, o leite, a manteiga, a erva doce, o cravo e a canela e deixe esfriar.
- Bata os ovos com o fermento, o leite acrescente o mingau frio e o queijo.
- Unte uma fôrma retangular (33 cm x 23 cm) com óleo e despeje a massa.
- Asse em forno quente pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.



Fonte: http://www.yoki.com.br/retorno_busca.asp?ori=alfa