



Bolo de Fubá bem Amarelo

Ingredientes:

- 1 xícara de fubá
- ½ xícara de farinha de trigo
- 1 e ½ colher (chá) de fermento em pó
- 1 xícara de açúcar refinado (normal)
- 1 xícara de margarina
- 3 ovos
- 1 punhado de passas
- 1 colher (sopa) de açúcar cristal marrom



Preparo:

- Unte uma forma de buraco no meio e polvilhe com farinha de trigo. Ligue o forno com a temperatura média de 220 graus.
 - Bata a margarina amolecida com os ovos. Em seguida acrescente a farinha misturada com o fubá, o sal e o açúcar.
 - Bata até obter uma massa homogênea. Espalhe na forma, jogue as passas por cima e polvilhe com o açúcar.
 - Asse por aproximadamente 40 minutos.
- Obs: Assim que o bolo começar a dourar abaixe o forno.

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

