



INGREDIENTES:

3 OVOS
1 COPO (REQUEIJÃO) E 1/2 DE AÇÚCAR
1 COPO (REQUEIJÃO) DE ÓLEO
1 COPO (REQUEIJÃO) DE LEITE
1 COPO DE FARINHA DE TRIGO
1 COPO DE FUBÁ
1/2 COLHER (SOBREMESA) DE PÓ ROYAL
AÇÚCAR E CANELA À VONTADE



FERVA O ÓLEO JUNTAMENTE COM O LEITE E COLOQUE-OS NUM RECIPIENTE.

NO LIQUIDIFICADOR, BATA OS OVOS COM O AÇÚCAR E OS DESPEJE NO ÓLEO COM O LEITE FERVIDOS. **ESPERE ESFRIAR.**



COLOQUE O FUBÁ, A FARINHA DE TRIGO E O PÓ "ROYAL".

MEXA BEM ATÉ A MASSA FICAR HOMOGÊNEA...

.. E A COLOQUE NUMA FORMA UNTADA PARA ASSAR.

ASSE E POLVILHE COM AÇÚCAR E CANELA.



DICA:

NÃO DEIXE ASSAR MUITO PARA QUE O BOLO NÃO FIQUE MUITO SECO. FAÇA O TESTE DO "GARFINHO".