



Bolo de Fubá

Tempo de Preparo:

 01:00

Rende:

 8 a 10 Porções

Ingredientes

- 4 gemas
- 1 xícara (chá) de adoçante culinário (forno e fogão)
- 4 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de farinha de trigo peneirada
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de leite desnatado
- 4 claras em neve
- 2 colheres (sopa) de Requeijão Cremoso Light Tirolez
- 1 colher (sopa) de sementes de erva-doce

Modo de Preparo

Bata na batedeira as gemas com o adoçante e a Manteiga Sem Sal Tirolez. Desligue o aparelho e misture delicadamente a farinha, o fubá e o fermento peneirados e o leite.

Acrescente as claras em neve, o Requeijão Cremoso Light Tirolez e a erva-doce.

Coloque em uma forma untada com a Manteiga Sem Sal Tirolez e leve ao forno

preaquecido a 180°C durante 45 minutos,
aproximadamente.

Espere esfriar um pouco, desinforme e
polvilhe com canela em pó (opcional).