

Bolo de Fubá

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

8 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılış 2/10

Bolo de fubá, mısır unlu hamuru yumuşak kek olarak pişirerek Brezilya ev mutfağında tatlısın hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 0.8 su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Yapılış

- Un, mısır unu ve kabartma tozunu ayrı kapta karıştırın.
- Yumurta, şeker ve sütü çırpmak için karıştırmakleyin.
- Hamuru pürüzsüz olana kadar karıştırın ve kalıba dökün.
- Keki 180°C fırında 20-35 dakika pişirin.
- Bolo de fubá'yı 15 dakika ılındırın.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok çırpmamak kekin daha narin kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Keki dilimleyip yanına kahveyle, oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta