

**BOLO CREMOSO DE FUBÁ**

Doces

 45 minutos 40 porções**INGREDIENTES**

- 1 copo americano de fubá
- 1 copo americano de fécula de batata
- 1/2 copo americano de óleo
- 1 copo americano de água ou chá de erva-doce
- 1 xícara de chá de açúcar ou 1/2 xícara de chá de frutose
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Na batedeira, coloque a frutose, os ovos inteiros e o óleo. Bata bem.
- 2º Misture os demais ingredientes e, por último, coloque o fermento.
- 3º Coloque a massa em uma forma com furo central, previamente untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido em temperatura média por 20 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia cedo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO [28 g]	% DDR
ENERGIA	320 kcal	91 kcal	5 %
CARBOIDRATOS	51 g	14 g	5 %
PROTEÍNA	4 g	1 g	2 %
GORDURA	12 g	3 g	6 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	1 g	3 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	1 g	3 %
SÓDIO	111 mg	31 mg	1 %