



PROVOPAR-PR
AÇÃO SOCIAL

PÃO DE LÓ DE FUBÁ.

MARIA SEBASTIANA CAMPOS GONÇALVES



INGREDIENTES:

- 6 OVOS
- 3 XÍCARAS DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA DE SUCO DE LARANJA
- 1 XÍCARA DE TRIGO
- 3 XÍCARAS DE FUBÁ
- 1 COLHER (SOPA) DE PÓ ROYAL.

MODO DE FAZER:

BATER AS CLARAS EM NEVE, ACRESCENTE O AÇÚCAR, AS GEMAS E BATER BEM. DESLIGUE A BATEDEIRA E ADICIONE O FUBÁ, O TRIGO O FERMENTO E POR ÚLTIMO O SUCO DE LARANJA. UNTAR A FORMA E LEVAR AO FORNO PRÉ-AQUECIDO. ASSAR APROXIMADAMENTE 40 MINUTOS.

CALDA:

- 01 XÍCARA DE SUCO DE LARANJA
- 3 COLHERES DE AÇÚCAR

MODO DE PREPARO:

MISTURE OS DOIS E LEVE AO FOGO ATÉ FERVER. ÁPOS O BOLO ASSADO, RETIRE DO FORNO E DESPEJE A CALDA EM CIMA DO BOLO AINDA QUENTE. E PRONTO.

BOM APETITE!