



INGREDIENTES

03 – OVOS INTEIROS

02 – COLHERES DE SOPA DE MARGARINA CHEIAS

01 – XÍCARA DE CHÁ DE [AÇÚCAR](#) (PREFERÊNCIA CRISTAL) NÃO ADOÇA TANTO.

02 – XÍCARA DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO COMUM

01 – XÍCARA DE CHÁ DE FUBÁ MIMOSO, (EU USO O CREME DE MILHO, POIS DEIXA UM BOLO MAIS CONSISTENTE, E MACIO, O CREME DE MILHO, É EXCELENTE PARA BOLOS)

01 - XÍCARA DE LEITE, NÃO MUITO CHEIA.

01 – COLHER DE SOPA DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO

01 PACOTINHO DE ERVA DOCE, FINO, COMPRE EM MERCADO OU FARMÁCIA.

(CASO QUEIRA DIVERSIFICAR O SABOR, VOCÊ PODE COLOCAR, UM PACOTE, PEQUENO DE COCO RALADO, OU ENTÃO O QUEIJO PARMESÃO RALADO, QUANDO SE COLOCA UM NÃO SE COLOCA O OUTRO.)



MODO DE PREPARO

JUNTE UMA ASSADEIRA MÉDIA, COM MARGARINA, SE QUISER, EMBORA NÃO SEJA NECESSÁRIO, PODE SE POLVILHAR UM POUCO DE FARINHA DE TRIGO, E DESCARTE LOGO EM SEGUIDA, O EXCESSO, SÓ PARA NÃO GRUDAR, EMBORA SÓ A MARGARINA JÁ NÃO DEIXA GRUDAR.

COLOQUE NO LIQUIDIFICADOR, NESSA ORDEM...OS OVOS INTEIROS, O LEITE, A [MARGARINA](#), FARINHA, FUBÁ, E DEMAIS INGREDIENTES...MENOS O FERMENTO.

DEPOIS DE BATER BEM, QUANDO A MASSA TIVER BEM LISA, COLOQUE O FERMENTO, BATA MAIS UM POUCO SÓ PARA MISTURAR O FERMENTO, E LEVE PARA ASSAR.

LEVE PARA ASSAR DURANTE O TEMPO DE 40 A 50 MINUTOS, DEPENDENDO DO SEU [FORNO](#), ESTARÁ BOM QUANDO, ESTIVER BEM DOURADO, NÃO DEIXE TOMAR VENTO, PARA NÃO BAIXAR A MASSA. FICA MUITO GOSTOSO.