

# Bolo de Fubá

Toplam 70 dk

Hazırlama 2 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

- Mısır unu, un ve kabartma tozunu ayrı kapta harmanlayın.
- Yumurta, şeker, süt ve yağ 2 dakika çırpın.
- Kuru karışımı iyice karıştırarak sadece birleşene kadar karıştırın.
- Hamuru yağlanmış kalıba dökün ve yüzeyi düzleyin.
- Keki 180°C fırında 30 dakika pişirin, 10 dakika kalıptan çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok çırpılmaması için kekin daha narin kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Keki dilimleyip yanında kahveyle, oda sıcaklığında servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta