

Ingredientes

Ovos - 4

Óleo - 1/2 copo

Leite - 120ml ou mais se necessário

Fubá - 2 copos

Farinha de trigo - 4 colheres de sopa

Fermento em pó - 1 colher de sopa

Amendoim triturado - a gosto

Canela - a gosto

Uvas passas - 2 colheres de sopa

Açúcar - 1 xícara



Autora: Sandra Assumpção
31 de março de 2014

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador, os ovos, o leite e o óleo.
2. Numa tigela coloque o fubá, ele coloca um pouco de fubá para polenta, a farinha de trigo, o fermento, o açúcar, o amendoim e as passas.
3. Adicione a mistura do liquidificador aos produtos colocados na tigela.
4. Prove e adicione uma pitada de sal, corrija o açúcar e bata tudo.
5. Unte uma forma enfarinhada e leve ao forno por 40 minutos.
6. Voilà!

Não se esqueça de regar mel na fatia quando comer, fica muito bom!