

Bolo de fubá diet

Ingredientes

2 xícara (chá) de fubá

1 ½ xícara (chá) de leite

4 ovos

130 gotas de adoçante artificial

Erva doce a gosto

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 colheres (sopa) de margarina (light) derretida

Modo de preparo

Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com a margarina derretida. Adicionar o leite, o fubá, a farinha de trigo, as claras em neve, o fermento, a erva doce e por último o adoçante. Misturar e despejar em forma 20x30 cm untada com margarina e farinha de trigo. Assar em forno brando por 30 minutos.

Fonte: Idmed