

# BOLO DE FUBÁ COM CARÁ

Alan Pereira da Silva<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Escola Estadual Padre João Afonso, [alansilva20178@gmail.com](mailto:alansilva20178@gmail.com)

**Descrição abreviada:** No texto abaixo você aprenderá fazer um bolo de cará que além de muito saboroso é muito fácil de se fazer.

**Palavras-chave:** Bolo, cará, cultivo

## 1. História

Essa receita já existe na minha família faz algum tempo. Começou com a minha avó que fazia a receita para os companheiros merendar e passou a receita para minha mãe. E sempre que minha mãe tem oportunidade ela costuma fazer a receita para a gente merendar ou tomar café da manhã. Como cultivamos cará, que é uma planta que produz uma raiz bem parecida com a do inhame, essa receita é muita barata e muito saborosa. Também comemos cará cozido e em bolinho frito. Hoje vou apresentar um bolo de fubá com cará.



Figura 1. Foto do bolo pronto. Arquivo pessoal do autor.

## 2. Ingredientes:

½ litro de leite

½ quilo de cará ralado

3 xícaras de chá de açúcar

2 e ½ xícaras de chá de fubá

2 colheres de sopa de manteiga

1 colher de sopa de bicarbonato

4 ovos

Uma pitada de sal

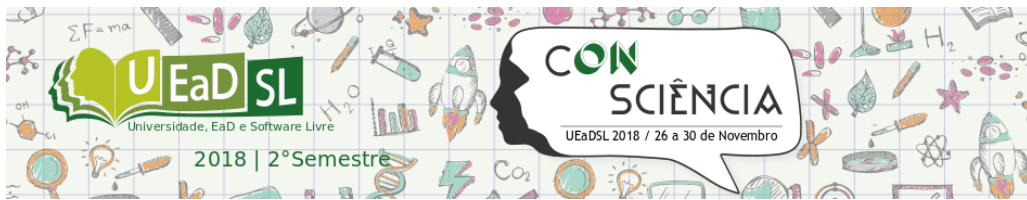
## 3. Modo de preparo:

Bata no liquidificador os ovos, o leite e a manteiga. Depois coloque em uma vasilha e adicione o fubá, o açúcar, o bicarbonato e uma pitada de sal. Acrescente o cará ralado e mexa um pouco para que o cará se misture na massa. Unte a forma com óleo e farinha de trigo e despeje a massa.

Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 40 minutos ou até que o bolo esteja assado. Rende aproximadamente 10 porções.



Figura 2. Alan fazendo o bolo. Arquivo pessoal do autor.



## 5. Conclusão

Essa receita tem um sabor incrível vale muito a pena experimentar. Como escrevi no início essa receita faz parte da história de minha família. Futuramente, quando for pai quero passar essa receita para meus filhos para que essa história e receita permaneça em minha família por muitos anos.

