*Bolo de fubá da vó Maria*

**Ingredientes:**

* 4 ovos
* 2 xícaras de xa de açúcr
* 2 xícaras de xa de trigo
* 1 xícara de xa de fubá
* 3 colheres de sopa de margarina
* 1 chícara de xa de leite
* 4 colheres de chá de fermente

**Modo de preparo:**

1. Bater as clarás en neve, acresçentar o açucar, continuar batendo
2. Acrescente aos poucos as gemas, a margarina, o leite, a farinha de trigo, o fubá e continue batendo
3. Coloque por último o fermento misturando com uma colher ou espátula
4. Coloque a massa numa forma umtada e deixe assar em forno médio preaquecido por aproximadamente 30 minutos