

BOLO DE PUBA

INGREDIENTES

- 2 xícara de puba peneirada
- 2 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara de maisena peneirada
- 4 gemas
- 4 claras em neve
- 1 e 1/2 xícaras de leite de coco
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1/2 xícara de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o açúcar e a manteiga e bata bem, até obter um creme esbranquiçado.

Coloque as gemas e bata bem.

Junte a puba, a farinha de trigo e a maisena e despeje na mistura, alternando com o leite.

Coloque o fermento, mexa de baixo para cima e acrescente as claras em neve, mexendo devagar até incorporar.

Junte o coco ralado, mexa e coloque para assar em forma com buraco, untada e enfarinhada.

Forno preaquecido a 180° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16454-bolo-de-puba.html>