

BOLO DE FUBÁ CREMOSO DA JÚ

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 vidro (200 ml) de leite de côco
- 1 pacote (100 g) de côco ralado
- 5 colheres (sopa) de fubá
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média (180°).

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o coco ralado e o fermento.

Ao obter um líquido homogêneo, desligue o liquidificador e acrescente o coco ralado e o fermento, bata por mais 5 segundos.

Despeje a massa em uma forma média untada e enfarinhada.

Asse por aproximadamente 40 minutos ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26060-bolo-de-fuba-cremoso-da-ju.html>