

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 coco 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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