

BOLO DE FUBÁ COM LEITE DE COCO (SEM LACTOSE)

INGREDIENTES

- 3 xícaras de fubá
- 2 xícaras de açúcar
- 3 ovos
- 3 colheres de creme vegetal (margarina sem lactose)
- 2 caixinhas de leite de coco (400 ml)
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de açúcar de confeiteiro para polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve e reservar.

O ponto das claras estará certo quando você conseguir virar a tigela da batedeira de cabeça para baixo sem que as claras se desloquem.

Bater o fubá, o açúcar, as gemas, o creme vegetal (margarina) e o leite de coco.

Juntar à mistura (sem bater) as claras em neve e o fermento.

Um bom instrumento para auxiliar a misturar gentilmente à mão os ingredientes neste momento é a própria pá da batedeira.

Despejar em forma untada e enfarinhada de tamanho médio.

Procurar distribuir a massa de maneira uniforme por toda a forma, para que o crescimento se dê de maneira uniforme.

Assar em forno médio a 180°C, preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

Se for desenformar, esperar esfriar por pelo menos 20 minutos após a retirada do forno, para que haja menos risco de o bolo quebrar, pois fica muito fofo.

Polvilhar com o açúcar de confeiteiro (preferencialmente com a utilização de uma peneira).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26316-bolo-de-fuba-com-leite-de-coco-sem-lactose.html>