

# BASBUSA

## INGREDIENTES

- 500 g de sêmola
- 700 ml de iogurte
- 500 g de açúcar
- 1 limão
- 100 g de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de essencia de baunilha
- 2 colheres (sopa) de coco ralado fresco
- 1 colher (café) de bicarbonato

## MODO DE PREPARO

Misture a sêmola, a farinha o bicarbonato e peneire.

Acrescente 300 g de açúcar e o coco.

Em um recipiente fundo, junte a manteiga derretida, o iogurte e a essência.

Mexa até obter uma masa delicada e sem grumos.

Coloque em uma forma de bolo de sua preferência e leve ao forno preaquecido a 180° C até que a superfície esteja tostada.

Deixe esfriar.

Prepare uma calda em ponto de xarope suave com 1/2 copo de água, 200 g de açúcar e o suco de 1 limão.

Desenforme o bolo e regue-o com o xarope.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/27233-basbusa.html>