

# 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 essênciia.

Mexa até obter uma massa 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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