

BOLO DE INHAME, FUBÁ E COCO

INGREDIENTES

3 xícaras de inhame ralado (cru e com casca)

1/2 xícara de óleo

3 ovos

1 e 1/2 xícaras de fubá

2 xícaras de açúcar mascavo ou cristal

1 pitada de sal

100 g de coco ralado

1 colher (sopa) fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os 3 primeiros ingredientes (o inhame ralado, o óleo e os ovos) no liquidificador, até ficar homogêneo.

Se for necessário, acrescente até 1/2 xícara de leite.

Misture aos ingredientes secos.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por 40 minutos.

O bolo deve ficar úmido e fofinho.

A medida das xícaras são de 250 ml.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27668-bolo-de-inhame-fuba-e-coco.html>