

BOLO DE FUBÁ COM BEIJINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
2 ovos
1 xícara de açúcar
2 colheres de sopa margarina
2 e 1/2 xícaras de flocão de milho
2 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de sopa de fermento biológico
250 ml de leite de coco
25 g de queijo ralado

COBERTURA:

Cobertura:
1 lata de leite condensado
50 g de coco ralado
1 colher de chá de margarina

MODO DE PREPARO

Misture os ovos, a margarina e o açúcar.

Em um refratário separado misture o flocão de milho e o leite de coco morno.

Em seguida junte essa mistura a primeira.

Por fim acrescente o queijo ralado, o amido de milho e o fermento.

Leve à um assadeira retangular média untada e deixe no forno médio por 30 minutos ou até dourar.

Para a cobertura misture o leite condensado, o coco ralado e a colher de margarina.

Leve ao fogo até obter ponto de cobertura.

Faça furinhos no bolo ainda quente e despeje a cobertura.

Depois é só cortar em quadradinhos e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29246-bolo-de-fuba-com-beijinho.html>