

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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