

BOLO DE FUBÁ COM COCO E ERVA DOCE

INGREDIENTES

2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo
2 xícaras e 1/2 de fubá
2 xícaras de açúcar
1 colher de sopa de fermento
100 g de coco ralado
1 colher de sopa de erva doce
3 ovos
1/2 xícara de óleo
3 xícaras de leite

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes líquidos no liquidificador (ovos, óleo, leite) e bata por dois minutos.

Em um recipiente coloque todos os ingredientes secos (farinha de trigo, fubá, açúcar, coco ralado, erva doce, fermento) e misture bem.

Pegue os ingredientes já batidos no liquidificador e misture com ingredientes secos até ficar homogêneo por 5 minutos (no recipiente).

Ponha na forma untada com manteiga e farinha (usei forma redonda de 30 de diâmetro) leve ao forno a 200°C por 40 minutos ou até que, espete com palito e saia seco.

Se preferir pode substituir o fubá por milho na mesma medida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31510-bolo-de-fuba-com-coco-e-erva-doce.html>