

BOLO DE FUBÁ ESPECIAL

INGREDIENTES

2 copos americanos de fubá
1 copo americano de farinha de trigo
8 colheres de sopa de açúcar
2 ovos
1 xícara de chá de óleo de soja
2 colheres de sopa de margarina
1 colher de café de canela em pó
1 vidro de leite de coco
100 g de coco ralado
100 g potes de iogurte
2 colheres de café de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque no recipiente da batedeira o açúcar, os ovos, a margarina, o óleo de soja e o iogurte, bata até ficar um creme homogêneo.

Coloque o fubá, a farinha de trigo, o coco ralado e o leite de coco, bata até ficar uma massa homogênea, se ficar muito grosso, colocar 1/2 vidro do leite de coco de água e bata mais um pouco.

Coloque o fermento e mexa com a espátula.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo.

Despeje na forma e leve ao forno preaquecido a 270°C, deixe assar por 35 minutos.

Se necessário deixe mais um pouco para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31948-bolo-de-fuba-especial.html>