

BOLO DE FUBÁ TIPO QUEIJADINHA

INGREDIENTES

- 3 xícaras de leite
- 3 ovos (tire as peles das gemas)
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de Fubá
- 3 colheres de sopa de farinha de Trigo
- 1 colher de sopa bem cheia de fermento
- 50 g de queijo ralado
- 50 g de coco em Flocos
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Unte uma forma (30cm x 20cm) com manteiga e farinha de trigo.

Reserve.

Aqueça o forno em temperatura media de 180 graus.

Bata no liquidificador o leite, os ovos sem a pele da gema, o açúcar, a manteiga, acrescente em seguida o fubá, a farinha de trigo, o queijo ralado, o coco em flocos, a pitada de sal e por último o fermento.

Leve ao forno pre-aquecido por 35 minutos.

Depois de assado pode servir com canela em pó, fica muito gostoso!

Este bolo fica com uma leve camada cremosa no meio e com uma cobertura crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/32390-bolo-de-fuba-tipo-queijadinha.html>