

BOLO LIVRE

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 colheres de margarina
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara fubá
- 1 xícara farinha de trigo
- 1 colher de óleo
- 30 g parmesão ralado
- 30 g coco ralado
- 1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve e reservar.

Misture as gemas aos outros ingredientes, separando apenas as claras, o coco e o parmesão.

Após obter mistura homogênea, adicionar o coco, o parmesão e as claras e misturar sutilmente.

Despeje a mistura numa forma com furo untada.

Preaqueça o forno a 180 graus por 5 minutos.

Asse o bolo por 35 a 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32398-bolo-livre.html>