

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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