

BOLO DE FUBÁ DA JACIARA

INGREDIENTES

4 ovos
2 copos (requeijão) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (sopa) óleo
100 g de coco ralado
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 e 1/2 copo de leite
1 e 1/2 copo de fubá
1 e 1/2 copo de trigo
1 colher (sopa) de pó royal
1/2 lata de leite condensado
erva-doce opcional

MODO DE PREPARO

Bata os 4 primeiros ingredientes.

Hidrate 70 g de coco no leite.

Junte o queijo, erva-doce, o fubá, o trigo e o pó royal.

Bata tudo, coloque em forma untada e polvilhada.

Por cima da massa salpique o resto do coco e por cima faça linhas com o leite condensado sobre o coco, asse por mais ou menos 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/32671-bolo-de-fuba-da-jaciara.html>