

BOLO COCO E FUBÁ CREMOSO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de coco fresco em pedaços (descascado)
- 1 xícara de água de coco (aproveite a água do coco seco)
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 ovos
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó bem cheia

MODO DE PREPARO

Primeiro peneire os secos, retire a água do coco fresco, quebre o coco, descasque e reserve.

Bata no liquidificador o coco com a água de coco, até virar um creme com pedaços de coco, se bater muito não fica os pedacinhos do coco e reserve. Em uma vasilha bata as gemas, com o açúcar e a margarina (pode ser batedeira) junte o creme de coco e misture. Junte o trigo, o fubá e misture.

Junte o fermento e junte as claras em neve delicadamente. Coloque em forma untada e enfarinhada, retangular.

Leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos ou faça o teste do palito.

Se preferir substitua o coco fresco e a água por coco industrializado e leite de coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34145-bolo-coco-e-fuba-cremoso.html>