

BOLO DOURADO

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo (tipo requeijão) de leite fervendo
1 copo de fubá mimoso
2 colheres (sopa) bem cheia de manteiga ou margarina
1 pacote de 100 g de coco ralado (umedecido em um copo de água)
1 e 1/2 xícara de (chá) açúcar
2 ovos batidos
1 copo de queijo meia cura ralado grosso
3 colheres de (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o fubá numa tigela e jogue o leite quente.

Misture e deixe descansar por 15 minutos.

Depois junte os demais ingredientes e misture bem.

Se quiser pode bater na batedeira mas não há necessidade.

Despeje em forma de buraco no meio untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno preaquecido em 180°C até que o bolo esteja bem dourado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36971-bolo-dourado.html>