

BOLO DE FUBÁ COM COCO, QUEIJO PARMESÃO E CASTANHAS-DO-PARÁ

INGREDIENTES

- 2 xícaras de fubá
- 2 xícaras de farinha de trigo (peneirada)
- 2 xícaras de açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa bem cheias de manteiga
- 2 xícaras de leite
- 50 g de coco ralado
- 50 g de queijo parmesão ralado ou outro de sua preferência
- 1 xícara de castanhas-do-pará triturada
- 1 colher de sopa de fermento em pó colocado apenas no final

MODO DE PREPARO

Numa batedeira, bata o açúcar, ovos e a manteiga (bata bem).

Acrescente a farinha de trigo e 1 xícara de leite e bata bem.

Acrescente o fubá e a outra xícara de leite e continue batendo bem.

Com a batedeira desligada, adicione então o coco ralado, o queijo parmesão e as castanhas-do-pará trituradas.

Misture com uma colher até ficar uma massa homogênea.

Coloque então o fermento em pó e misture delicadamente.

Finalmente coloque essa massa em uma forma untada e polvilhada com fubá e leve ao forno a 180°C por aproximadamente 50 minutos ou até que fique douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37306-bolo-de-fuba-com-cocoqueijo-parmesao-e-castanhas-do-para.html>