BOLO SOFISTICADO DE FUBÁ E COCO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:2 xícaras de fubá

2 xícaras de leite

1 e 1/2 xícara de açucar

3/4 de xícara de óleo

1 xícara de côco ralado grosso

1 xícara de queijo ralado

4 ovos

1 colher de sopa de fermento químico

1 colher de café de sal

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:1 xícara de água

1 xícara de açucar

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de caldo de limão

Raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma panela misture o fubá, o leite,o açucar, o sal e o óleo. Leve ao fogo e vá misturando até engrossar bem. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Depois de frio acrescente o coco, o queijo, as gemas e o fermento. Por último misture as claras em neve, delicadamente.

Coloque em uma forma redonda, com furo central, untada e enfarinhada e asse em forno quente por aproximadamente 45 minutos ou até que enfie um palito e este saia limpo.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela misture a água,o caldo de limão e o açucar e deixe ferver, misturando sempre, até ficar uma calda grossa e começar a açucarar nas bordas da panela.

Acrescente o leite condensado e continue a misturar, até que o fundo da panela comece a aparecer.

Desligue o fogo e misture mais um pouco.

Quando o bolo estiver morno, retire da forma, derrame a cobertura por cima e coloque as raspas de limão para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56256-bolo-sofisticado-de-fuba-e-coco.html