

BOLO SOFISTICADO DE FUBÁ E COCO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:
2 xícaras de fubá
2 xícaras de leite
1 e 1/2 xícara de açúcar
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 açúcar
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 açúcar, 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 enfeie um palito e este saia limpo.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela misture a água, o caldo de limão e o açúcar 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>