



Bolo de Fubá cremoso de liquidificador

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-fuba-cremoso-de-liquidificador

Experimente essa deliciosa receita de Bolo de Fubá Cremoso de Liquidificador com coco ralado. Confira a receita!

Bolo de Fubá cremoso de liquidificador

 45min

 10 porções

Ingredientes

- 4 ovos (gemas peneiradas)
- 4 xícaras de leite integral
- 3 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara e meia de [fubá](#)
- 4 colheres de margarina ou manteiga
- 100 gramas de queijo ralado
- 200 g de coco ralado
- 1 colher de fermento em pó

Modo de Preparo

1. No liquidificador, bater os ovos.
2. Colocar os outros ingredientes começando pelos líquidos e bater bem.
3. Por ultimo acrescentar o fermento e misturar bem.
4. Coloque em forma untada e polvilhada com farinha de trigo.
5. Asse em forno quente por 30 a 40 minutos, ate ficar bem corado por cima.
6. Retire do forno e espere esfriar para cortar.
7. Seu bolo está pronto para servir.

www.receitasdafia.com