

BOLO DE FUBÁ CREMOSO

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 4 xícaras de leite
- 7 colheres de sopa de fubá
- 1 colher de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de margarina
- 50gr de coco ralado
- 50gr de queijo ralado
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó
- Erva doce a gosto (opcional)



Modo de fazer:

1. Bater tudo no liquidificador menos a erva doce (se for colocar). Se for colocar erva doce, despeje a mistura depois de batida em uma vasilha, adicione a erva doce, mexa bem e despeje em uma forma untada com margarina e farinha (ou fubá).
2. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até que fique dourado.
3. Depois de pronto adicione açúcar de confeiteiro por cima.

