Bolo de fubá com coco

15 fatias de Fácil de preparar up to 40 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

1 colher sopa de Fermento em pó quimico Dr. Oetker
1 xícara chá de Doce de Festa Beijinho Dr. Oetker
¾ xícara chá de Leite quente (150 ml)
3 unidades de Ovos
2 xícaras chá de Açúcar
2 xícaras chá de fubá
3 colheres sopa de Farinha de Trigo
½ xícara chá de Óleo
1 xícara chá de Leite

Massa:

No liquidificador, adicione os ovos, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo, o óleo, o leite e o **Fermento Químico em Pó Dr. Oetker** e bata até a massa ficar lisa e homogênea. Despeje a massa em uma forma redonda 24cm untada e polvilhada com farinha de trigo. Leve para assar em forno preaquecido a 200 °C por 35 minutos ou até que esteja assado. Deixe esfriar e desenforme.

Cobertura:

Misture o leite quente com o **Doce de Festa Beijinho Dr. Oetker** até ficar homogêneo e cubra o bolo já pronto.