

# Bolo de Fubá com Leite de Coco

Rendimento: 1 bolo



## Ingredientes

### Massa:

- 200 ml de leite de coco
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de margarina sem sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

### Glacê:

- 100 ml de leite de coco
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

## Modo de Preparo

Bater as claras em neve e reservar. Bater na batedeira as gemas, a margarina e o **Açúcar Refinado Alto Alegre** até formar um creme branco. Com a batedeira ainda ligada acrescentar aos poucos o leite de coco, o leite e os ingredientes secos peneirados (exceto fermento). Desligar a batedeira e acrescentar o fermento, mexer e por último colocar as claras batidas em neve, mexendo delicadamente. Colocar a massa em assadeira de furo central (25cm de diâmetro) untada com margarina e enfarinhada e assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 50 minutos.

**Glacê:** Misturar o **Açúcar Refinado Alto Alegre** com o leite de coco e despejar sobre o bolo ainda quente.

OBS: Colocar raspas de limão para decorar na finalização do bolo.

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos.