

Bolo de Fubá com goiaba e coco

Ingredientes: 01- xícara de fres-coco em fitas, 3- ovos, 1 xícara de óleo, 1- xícara de leite, 1- xícaras de açúcar, 1- xícara de fubá, 1- xícara de farinha de trigo, 1- pitada de sal, 1- colher de fermento, manteiga para untar, açúcar e canela para polvilhar, 300 gramas de goiaba pastosa e derretida.

Preparo: em uma assadeira, leve as tiras de coco ao forno até dourarem, reserve. Bata os ovos, o óleo, o leite e o açúcar, em uma vasilha misture o fubá, a farinha de trigo, o sal, o fermento aos poucos. Junte a mistura seca e mexa. Transfira para uma fôrma redonda com o furo no centro untada com manteiga e polvilhe com açúcar e canela, leve ao forno preaquecido a 180° por 40 minutos. Sirva com a goiabada e o coco queimado por cima.

