

BOLO DE FUBÁ REGADO AO SUCO DE LARANJA

Ingredientes:

4 ovos
2 xícaras (chá) de fubá de milho
1 xícara (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de óleo
½ xícara (chá) de margarina
1 colher (sopa) de fermento
1 vidro pequeno de leite de coco
1 xícara (chá) de leite
1 pacote (100 g) de coco ralado
1 copo (300 ml) de suco de laranja.

Modo de preparo:

Bata bem no liquidificador a margarina, o óleo, os ovos, o açúcar e o coco ralado

Coloque em um recipiente e misture o fubá, a farinha de trigo e acrescente o leite e o leite de coco

Por último acrescente o fermento

Coloque a massa em uma forma redonda (tipo forma de pudim), tamanho médio e previamente untada.

Leve ao forno pré-aquecido a 145°, por 40 a 45 minutos

Desenforme o bolo e regue-o com o suco de laranja.