

Bolo de Fubá Cremoso



Bolo de Fubá Cremoso

Nas minhas férias escolares, passava bom tempo na casa da tia Tida e ela sempre fazia umas comidinhas gostosas para eu comer. Como esse bolo de fubá cremoso que eu tomava com a cevada quentinha da Vó Zulmira. Por isso esse bolo, além de ser muito gostoso, traz boas recordações de acolhimento, alegria e conforto. Acompanhado de um chá quentinho no final da tarde, é tudo de bom nesse friozinho!!

Ingredientes:

150 g de margarina

1 1/2 xícaras de leite

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de fubá

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

4 ovos

1 vidro pequeno de leite de coco

Modo de fazer:

Bata as claras em neve e reserve. Peneire a farinha e o fubá numa mesma tigela e reserve.

Bata na batedeira o açúcar com a manteiga e as gemas. Vá adicionando aos poucos os ingredientes secos (farinha e fubá), o leite com o leite de coco e o fermento. Acrescente as claras em neve e mexa devagar com uma colher até ficar tudo bem incorporado. Coloque numa forma untada e leve ao forno pré aquecido até o palito sair seco.

Cobertura:

Misture 1/2 vidro de leite de coco com 2 xícaras de açúcar e jogue por cima do bolo quente.