

BOLO DE PUBA SECA

INGREDIENTES

- 4 xícaras de massa puba seca
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 250 g de manteiga ou margarina (1 lata pequena)
- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de coco ralado (50 g)
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de fermento para bolo

MODO DE PREPARO

Coloque a puba em uma vasilha e misture com o leite de coco e 1 xícara de leite para amolecer um pouco; reserve

Em outra vasilha grande, coloque a manteiga ou margarina e o açúcar e misture até virar uma massa homogênea

Acrescente os ovos um a um e continue misturando

Acrescente a puba aos poucos e mexa bem, de preferência com uma batedeira

Acrescente o restante do leite, o leite condensado e o coco ralado; bata bem para não ficar bolinhas da puba

Por último, acrescente o fermento e mexa levemente

Unte uma forma retangular grande

Coloque a massa e leve para assar em forno preaquecido a 230

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11519-bolo-de-puba-seca.html>