

DOCE DO CÉU A SOBREMESA MAIS TOP DE TODOS OS TEMPOS!!

INGREDIENTES

1 xícara chá de fubá<br class="html-br" />- 2 colheres sopa de manteiga<br class="html-br" />- 3 colheres sopa de farinha de trigo<br class="html-br" />- 1 lata de leite condensado<br class="html-br" />- 4 ovos inteiros<br class="html-br" />- 1 xícara chá de açúcar<br class="html-br" />- 1 xícara chá de leite integral<br class="html-br" />- 1 e 1/2 xícara café de coco ralado<br class="html-br" />- 1 xícara chá de maisena<br class="html-br" />- 1 colher sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 200°C e unte uma forma retangular de 30cm x 20cm com manteiga e um pouco de farinha.
2. No liquidificador, adicione os ovos, o leite, a manteiga, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo, a maisena e o coco ralado. Bata tudo em velocidade alta até que a mistura fique bem homogênea.
3. Com cuidado, adicione o fermento em pó à mistura, mexendo delicadamente com uma colher para não perder a aeração.
4. Despeje a massa na forma untada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.
5. Assim que o bolo estiver assado, retire do forno e deixe esfriar um pouco. Misture o leite condensado com um pouco de coco ralado e regue bem o bolo ainda quente.
6. Depois de esfriar completamente, corte o bolo em quadradinhos e sirva. Aproveite cada pedaço!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16642-doce-do-ceu-a-sobremesa-mais-top-de-todos-os-tempos.html>