

**BOLO DE FUBÁ (C/ OVOS)**
sem glúten e sem lácteos 45 minutos
 45 minutos
 6 porções**INGREDIENTES**

- 2 unidades de ovo de galinha [90 g]
- 1 xícara de açúcar demerara [200 g]
- 1 xícara de chá de fuba amarelo e bem fininho [157 g]
- 1/4 xícara de chá de óleo vegetal [55 g]
- 1 garrafa de leite de coco [200 g]
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó [10 g]
- 30 gramas de polpa do coco ralado e desidratado [opcional]

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Misture, nessa ordem: o leite de coco, os ovos, o fubá, o óleo e o açúcar;
- 2º Em seguida, bata bem até formar uma massa homogênea e por último adicione o fermento em pó;
- 3º Logo após, transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada com fubá e leve ao forno;
- 4º Asse em forno pré aquecido, por aproximadamente 30 min ou até que passe no teste do palito.
- 5º Para finalizar, espalhe o coco ralado por cima.
- 6º Obs: caso opte por fazer no liquidificador, deixe para misturar o fermento na mão, assim seu bolo vai ficar bem mais fofinho.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (122 g)	% DDR
ENERGIA	349 kcal	425 kcal	21 %
CARBOIDRATOS	49 g	59 g	20 %
PROTEÍNA	3 g	4 g	6 %
GORDURA	16 g	20 g	36 %
GORDURAS SATURADAS	8 g	9 g	43 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	2 g	6 %
SÓDIO	166 mg	203 mg	8 %