BOLO CUCA – FUBÁ COM GOIABADA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de açúcar

3 ovos

3 colheres de manteiga

1 e 1/2 xícara de fubá

1 xícara de farinha de trigo

1/3 de uma barra de goiabada

MODO DE PREPARO

Coloque num liquidificador o leite, os ovos, o açúcar e a manteiga.

Bata até todos os elementos se misturarem por completo.

Adicione o fubá e o trigo.

Bata até que forme uma massa limpa e homogênea.

Enquanto a massa está batendo corte a goiabada em pedaços(cubos e 6 fatias finas).

Deixe o forno preaquecido.

Unte a forma com manteiga e trigo

Despeje uma pequena quantidade da massa na forma.

Pegue um prato e coloque um pouco de farinha de trigo.

Nesse prato role os cubinhos de goiabada (reserve as tirinha para colocar em cima do bolo).

Coloque os cubinhos já passados no trigo na primeira camada do bolo.

Após isso despeje mais massa por cima.

Alguns cubinhos irão boiar mesmo com o trigo, então o abaixe com uma colher.

Coloque os cubinhos conforme a sua quantidade de massa.

Por fim passe apenas um lado das tirinhas de goiabada no trigo e coloque em cima do bolo.

Deixe assar por 20 minutos e olhe.

Geralmente fica pronto em 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14015-bolo-cuca-fuba-com-goiabada.html