

BOLO DE FUBÁ (COM OU SEM GOIABADA)

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite

1 1/2 xícara (chá) de fubá

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (ou 1 xícara de farinha de trigo e 1/2 de amido de milho)

1 colher (sopa) de fermento em pó

erva-doce a gosto

goiabada picada em cubos a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o açúcar, o óleo e o leite no liquidificador.

Se o liquidificador for bem forte e potente, pode acrescentar o fubá, a farinha de trigo (e o amido de milho, se for utilizar) aos poucos.

Acrescente a erva-doce e o fermento.

Caso não seja possível bater tudo no liquidificador, misture as farinhas, a erva-doce e o fermento ao creme em uma tigela.

Despejar tudo em uma forma untada e enfarinhada.

Se quiser colocar a goiabada, coloque na forma um pouco de creme e espalhe uns cubinhos de goiabada, depois mais um pouco de creme e mais cubinhos de goiabada.

Leve ao forno preaquecido a 200º C por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14104-bolo-de-fuba-com-ou-sem-goiabada.html>