

BOLO DE FUBÁ – ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de leite integral

1 xícara de óleo

100 g de queijo parmesão ralado

2 xícaras de fubá

1 xícara de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

100 g de queijo mussarela picado em cubos

300 g de goiabada picada em cubos

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador adicione os ovos, o leite, o óleo e o queijo parmesão ralado; bata por aproximadamente 2 minutos.

Acrescente um pouco do queijo mussarela cortado em cubos e bata novamente.

Em um recipiente adicione o fubá, a farinha de trigo e o açúcar; mexa.

Em seguida, despeje a massa líquida que está no liquidificador dentro do recipiente com os ingredientes secos; misture tudo até a massa ficar homogênea.

Acrescente o fermento em pó e mexa novamente.

Em uma assadeira média e untada coloque um pouco de açúcar no fundo e espalhe por toda assadeira.

Despeje a massa sobre a assadeira até na metade.

Acrescente um pouco da goiabada em cubos e o queijo mussarela.

Despeje o restante da massa cobrindo bem a goiabada e o queijo mussarela.

Por cima, coloque o restante da goiabada cortada em cubos e o restante do queijo mussarela.

Leve para assar em forno preaquecido a 190º C por aproximadamente 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14160-bolo-de-fuba-romeu-e-julieta.html>