

# BOLINHO DE MILHO COM GOIABADA

## INGREDIENTES

1 xícara de milho  
1/2 xícara de óleo  
4 ovos  
1 xícara de açúcar  
1 xícara de fubá  
2 colheres de farinha de trigo (sem fermento)  
2 colheres de fermento  
200 g de goiabada  
Papel manteiga ou forminha de cupcake

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o milho, o açúcar, o óleo e os os ovos — 2 minutos é o suficiente.  
Em um recipiente, adicione o fubá e a farinha e, em seguida, coloque a mistura do liquidificador.  
Mexa até obter uma mistura homogênea.  
Adicione o fermento e mexa mais um pouco.  
Após isso, coloque na forma de cupcake (coloque nas forminhas de papel ou corte papel manteiga).  
Corte pedacinhos de goiabada a gosto, e coloque na forminha.  
Leve ao forno a 180º C por 20 minutos.  
Polvilhe açúcar de confeiteiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16904-bolinho-de-milho-com-goiabada.html>