

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 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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