MUFFIN DE FUBÁ COM GOIABADA

INGREDIENTES

100 g de fubá

150 g de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento em pó

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

150 g de açúcar

100 ml de óleo vegetal

125 g de iogurte natural

1 ovo

100 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200°C.

Pique a goiabada em cubinhos e passe na farinha de trigo para não afundar.

Em um recipiente, misture o fubá, a farinha, o fermento, o bicarbonato e o açúcar.

Em outra tigela misture o óleo, o iogurte e o ovo.

Acrescente a parte líquida na tigela onde foram misturados os secos e misture sem bater muito até obter uma massa grossa.

Misture metade da goiabada na massa.

Coloque a massa em forminhas de papel para cupcakes, enchendo até 2/3 da capacidade.

No final, acescente o restante dos pedacinhos de goiabada por cima e leve para assar de 15 a 20 minutos.

Para saber se está no ponto para retirar do forno, espete com palito, se sair limpo está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21991-muffin-de-fuba-com-goiabada.html