

BOLO DE FUBA COM GOIABADA NA AIRFRYER

INGREDIENTES

1 xícara de fuba

1 xícara de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de farinha

1 colher (chá) de canela em pó

1 ovo

50 ml de óleo

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de açúcar refinado

150 ml de leite

1/2 copo de requeijão

tiras de goiabada a gosto

MODO DE PREPARO

Separe a gema da clara.

Bata a clara em neve, adoce com açúcar refinado e reserve.

Forre o fundo da forma com requeijão e coloque uma camada de tiras de goiabada.

Bata os demais ingredientes no liquidificador ou mixer (exceto o fermento).

Adicione o fermento e misture.

Junte a clara em neve e misture com uma colher.

Despeje a mistura em uma forma redonda antiaderente ou untada que caiba na airfryer.

Com a airfrye já preaquecida com 5 minutos, programe para 35 min na temperatura entre 150° C e 160° C.

Após esfriar, vire a forma em um prato e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22117-bolo-de-fuba-com-goiabada-na-airfryer.html>