

BOLO DE FUBÁ CREMOSO COM QUEIJO E GOIABADA

INGREDIENTES

03 copos (americano) de trigo
02 copos (americano) de fubá
04 ovos
200 g de queijo parmesão
leite (suficiente para dar ponto)
1 copo (americano) de açúcar
2 colheres de manteiga
1 embalagem de goiabada
2 colheres de fermento para bolo
canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, o açúcar, a manteiga, o leite, o queijo parmesão e bata por 1 minuto.

Acrescenta o fubá, o trigo e bata por mais alguns minutos.

Observe se a massa está homogênea e, se estiver bem líquida, coloque uma ou duas colheres de trigo.

Se estiver durinha, coloque um pouco mais de leite.

Por último acrescente o fermento e continue a bater.

Polvilhe canela na forma e adicione cubinhos de goiabada na massa.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada com farinha de trigo e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22301-bolo-de-fuba-cremoso-com-queijo-e-goiabada.html>