

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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