

BOLO VEGANO DE FUBÁ COM GOIABA CASCÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de fubá mimoso
1 1/2 xícara de farinha de trigo
1 xícara de açúcar refinado (ou mascavo)
400 ml de leite de soja (de caixa ou feito com extrato de soja)
1 xícara de óleo de girassol (preferencial)
goiaba cascão (em tiras; pode ser a goiabada comum)
linhaça a gosto
1 colher (sopa) de fermento em pó
creme vegetal (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes líquidos com o açúcar.

Em um recipiente, peneire o fubá e a farinha de trigo.

Adicione a linhaça a gosto, o fermento e misture tudo em uma vasilha com uma colher de pau até obter uma mistura homogênea e desgrudar da vasilha.

Unte (com o óleo ou creme vegetal) um recipiente para bolos e despeje um pouco da mistura.

Acrescente lascas da goiabada e despeje o restante da mistura.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido (por 5 minutos), e leve ao forno por aproximadamente 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23933-bolo-vegano-de-fuba-com-goiaba-cascao.html>