

# BOLO FOFINHO DE FUBÁ COM GOIABADA

## INGREDIENTES

4 ovos (peneirados)

3/4 (xícara) óleo (prefiro de milho)

1 xícara de leite integral (morno)

1 xícara e 1/2 de açúcar (peneirado)

1 xícara de farinha de trigo (peneirado)

1 xícara de fubá mimoso (fininho)

1 colher (sopa) de fermento em pó

goiabada cascão

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e o açúcar, deixe batendo bastante em velocidade máxima.

Diminua a velocidade para a mínima e adicione às colheradas a farinha de trigo e o fubá, apenas para misturar sem bater muito.

Desligue o liquidificador e adicione o fermento, mexendo delicadamente com uma colher.

Em um forma untada e enfarinhada, despeje a massa, acrescente delicadamente os pedaços da goiabada como preferir (eu gosto de colocar apenas alguns pedaços alternados, apenas para dar sabor, não precisa mexer, ela assentará).

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 35 minutos em forno médio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24821-bolo-fofinho-de-fuba-com-goiabada.html>