

BOLO DE FUBÁ CREMOSO COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 2 xícara de fubá
- 2 xícara de trigo
- 2 xícara de leite
- 1 xícara de óleo
- 1 colher (de sobremesa) com fermento
- 1 goiabada cortada em cubos
- 1 creme de leite
- 1 leite moça

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes no liquidificador e deixe bater por uns 10 minutos.

Aqueça o forno a 180º C.

Unte a forma com manteiga e trigo e, se preferir, adicione açúcar na lugar da farinha de trigo.

Coloque a massa na forma e, por cima, espalhe os pedaços da goiabada.

Deixe assar em fogo baixo 180º C, espere esfriar e sirva com um café.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/24981-bolo-de-fuba-cremoso-com-goiabada.html>