

# BOLO DE FUBÁ MOLHADINHO COM GOIABADA E CASQUINHA DE AÇÚCAR

## INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de fubá

1 xícara de açúcar

1 xícara de leite

1 xícara de farinha de trigo sem fermento

1/2 xícara de óleo

1 lata de milho (também utiliza-se a água)

1 colher de fermento em pó

1 ovo

pedacinhos de goiabada cortada em cubos e empanada no trigo

1 xícara de açúcar cristal

margarina para untar a forma

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o milho com o caldo que acompanha na lata, acrescente o fubá, o ovo, o açúcar, o leite, o trigo e o óleo.

Após bater bem, acrescente o fermento e bata por mais 1 minuto.

Certifique-se de que ficou bem misturado, caso necessário, misture com uma colher.

Unte uma forma com furo ao meio (opcional, também da certo em formas convencionais), e salpique açúcar cristal por toda a superfície, inclusive laterais.

O açúcar fará a função do trigo.

Despeje metade da massa na forma, e espalhe as goiabadas em cubos empanadas no trigo.

É importante estarem empanadas, para que não desçam e grudem ao fundo.

Cubra com o restante da massa e leve a assar em forno a 180°C por, aproximadamente, 35 minutos.

Espere esfriar e desinforme.

Também pode ser usado coco ou erva doce junto à massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27732-bolo-de-fuba-molhadinho-com-goiabada-e-casquinha-de-acucar.html>