

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.

©2024 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>