

BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA E COCO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de óleo
- 1 pitada de sal
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de fubá
- 1 xícara de farinha de trigo
- 50 g de coco ralado
- 1 colher de sopa de pó royal colocado no final
- 2 fatias grossas de goiabada (cortadas em cubinhos e passados em farinha de trigo)

MODO DE PREPARO

Bater na batedeira os ingredientes líquidos e depois ir colocando os sólidos, exceto os cubinhos de goiabada que serão colocados por cima da massa.

O pó royal só deve ser colocado com a batedeira desligada e mexido delicadamente.

Colocar a massa em uma forma untada e polvilhada com fubá. Por cima espalhar de forma homogênea os cubinhos de goiabada .

Levar ao forno médio cerca de 250°C por aproximadamente 45 minutos.

O tempo de forno dependerá do tipo de fogão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35416-bolo-de-fuba-com-goiabada-e-coco-do-lucio-cezar.html>