

BOLO DE FUBÁ COM COCO E GOIABADA CREMOSA

INGREDIENTES

- 3 ovos (cerca de 180 g)
- 1 xícara (chá) de óleo (200 ml)
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 xícara (chá) de açúcar (160 g)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)
- 1 xícara (chá) de fubá (130 g)
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó (10 g)
- 1 colher (chá) de sementes de erva-doce (2,5 g)
- 1 xícara (chá) de goiabada cremosa (260 g)

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o óleo e o leite de coco.

Pulsando, junte o açúcar, a farinha e o fubá e bata bem.

Por último sem bater, incorpore o fermento e a erva-doce. Coloque na forma untada com manteiga e enfarinhada.

Asse em forno preaquecido.

Desenforme morno.

Sirva coberto com a goiabada cremosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38361-bolo-de-fuba-com-coco-e-goiabada-cremosa.html>