

BOLO PRÁTICO DE FUBÁ COM GOIABADA

INGREDIENTES

1 xícara de chá de óleo
2 xícaras de chá de açúcar
4 ovos
1 xícara de chá de leite fervente
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de fubá
1 colher de sopa de fermento em pó
pedaços de goiabada

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Coloque o óleo, os ovos e o açúcar no liquidificador e bata muito bem.

Adicione o leite fervente e torne a bater.

Rapidamente, vá adicionando os ingredientes secos e bata sem parar.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e reserve.

Corte a goiabada em pedaços e passe-as no fubá (para não grudar no fundo da forma) e vá colocando na massa.

Afunde os pedaços de goiabada delicadamente.

Por fim, leve ao forno a 180°C por cerca de 40 minutos ou até você espertar um palito e ele sair limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39588-bolo-pratico-de-fuba-com-goiabada.html>