

CUPCAKE DE FUBÁ COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 2 colheres de margarina
- 1 xícara de (chá) de açúcar
- 2 xícaras de (chá) de fubá
- 1 xícara de (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos inteiros
- 1 xícara de (chá) de leite
- 1 colher de (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com a margarina, até obter um creme, misture os ovos e bata bem.

Acrescente o fubá e a farinha alternando com o leite.

Coloque o fermento e misture bem devagar.

Coloque em forminhas para cupcake , até faltar um dedo para encher, leve para assar em forno médio por mais ou menos 20 minutos.

Depois de assados, com um saco e um bico de confeiteiro, fure os cupcakes e recheie com a goiabada cremosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40104-cupcake-de-fuba-com-goiabada.html>