

# BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA DA DAIANE

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícaras de fubá
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícaras de leite quente
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1/4 de xícaras de óleo
- 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó
- 200 g de goiabada

## MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes, exceto o fermento, no liquidificador por aproximadamente 7 minutos, na velocidade máxima.

Por último acrescente o fermento e bata por 2 minutos, na velocidade mínima.

Unte bem a forma com margarina e farinha de trigo e despeje a massa.

Pique a goiabada em pedaços, unte cada um na farinha de trigo e disponha sobre a massa na forma.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41449-bolo-de-fuba-com-goiabada-da-daiane.html>