BOLO DE FUBÁ DA DÓDA

INGREDIENTES

2 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

2 xícaras de leite

1 e 1/2 xícara de fubá

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de sopa de fermento

100 g de goiabada em cubinhos

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata os ovos, o açúcar, o óleo, o leite, o fubá e a farinha de trigo.

Quando a massa estiver bem cremosa, desligue a batedeira e com uma colher misture o fermento delicadamente.

Despeje em uma assadeira com furo no meio untada e esfarinhada.

Passe os cubinhos de goiabada na farinha de trigo e distribua sobre o bolo.

A farinha é para que a goiabada não vá direto ao fundo da assadeira.

Leve ao forno pré aquecido a 180 graus de 30 a 40 minutos ou até que fique dourado e espetando um palito ele saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42694-bolo-de-fuba-da-doda.html