

# BOLO DE FUBÁ COM MILHO E GOIABADA

## INGREDIENTES

5 ovos (claras em neve)  
1 lata de milho verde escorrida  
1 vidro de leite de coco (200 ml)  
2 xícaras de (cha) de açúcar  
1/2 copo de óleo  
1 e 1/2 xícaras (chá) de fubá  
2 xícara de (cha) de farinha de trigo  
1 colher de (sopa) de fermento em pó  
goiabada cortada em cubinhos  
óleo para untar

## MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve.

No liquidificador bata o milho com o leite de coco e reserve.

Na batedeira em outra tigela, bata as gemas, óleo e o açúcar até ficar um creme.

Adicione o milho batido, fubá e a farinha misturando bem.

Por último acrescente o fermento e as claras em neve.

Unte uma forma de 24 cm de diâmetro e despeje a massa, passe uma parte dos cubos de goiabada na farinha de trigo e confeite seu bolo.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 30 minutos, até dourar e furar com um palito e sair seco.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43071-bolo-de-fuba-com-milho-e-goiabada.html>