

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 xícaras 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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