

BOLO DE MILHARINA COM GOIABADA

INGREDIENTES

4 ovos grandes
1 xícara de leite
1/2 xícara de óleo
2 xícaras de açúcar não muito cheias
1 xícara de fubá pré - cozido milhoarina (vem pronto)
1 xícara de farinha
1 colher (sopa) de pó royal
Pedacos de goiabada passados na farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bater claras em neve, reserve.

Bater gemas, o leite e o óleo.

Acrescentar o açúcar, o fubá, a farinha e o pó royal peneirados (mexer com colher e depois alguns minutos na batedeira).

Adicionar delicadamente a clara.

Untar a forma com margarina e farinha.

Despejar o conteúdo na forma.

Colocar por último, em cima da massa, os pedacos de goiabada passados na farinha de trigo.

Levar ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos a 180°C (faça o teste do garfo).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44853-bolo-de-milharina-com-goiabada.html>