

BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA E COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

2 xícaras de fubá

1 xícara de leite

1 xícara de trigo

2 colheres (café) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de goiabada

CALDA:

Calda: 2 colheres (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe as claras das gemas, bata as claras em neve bem firme. Reserve. Numa batedeira bata as gemas com o açúcar até virar um creme claro, adicione o óleo, o fubá e o leite, bata mais um pouco e acrescente o trigo, bata mais, retire da batedeira e misture, com uma colher, o fermento em pó e as claras em neve, misture delicadamente. Coloque em uma fôrma untada e espalhe pedaços da goiabada, ela afunda sozinha, asse em forno médio pré-aquecido por 1 hora ou até dourar.

CALDA:

Calda: Em uma panela derreta a margarina e misture o chocolate em pó, mexa bem e acrescente o leite, deixe cozinhar até que ela fique uma calda grossa e espelhada. Espalhe em cima do bolo ainda quente, deixe esfriar e sirva.

Dica: o bolo fica muito gostoso com leite condensado, corte um pedaço e regue com leite condensado. Fica muito bom!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48037-bolo-de-fuba-com-goiabada-e-cobertura-de-chocolate.html>