BOLO DE QUEIJO COM GOIABADA

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de fubá

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de goiabada picada

Óleo e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo, o açúcar, o fubá e o queijo até ficar homogêneo

Despeje em uma vasilha, adicione a farinha, o fermento e misture bem

Despeje a massa em uma forma de 24 cm de diâmetro untada e enfarinhada e espalhe a goiabada picada por cima

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar

Retire, deixe amornar e desenforme

Pode cobrir com goiabada cremosa e requeijão cremoso

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5101-bolo-de-queijo-com-goiabada.html