

BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA ECONÔMICO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 copo (americano) de leite
- 1 copo (americano) de fubá
- 1 copo (americano) de açúcar
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 1 copo (americano) de farinha de trigo
- 1/2 copo (americano) de amido de milho (deixa o bolo mais fofo)
- 1 colher de fermento em pó
- 400g de goiabada
- 1 copo (americano) de agua

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o ovo, o leite, o óleo, o açúcar, o fubá e bata bem

Despeje a mistura em uma tigela, e misture o amido de milho a farinha e o fermento em pó

Despeje a massa em uma forma untada com manteiga e farinha, e acrescentar uma camada de goiabada picada, aproximadamente 250 g

Coloque em uma panela 150g de goiabada e o copo com agua

Finalize cobrindo o bolo com a calda

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4396-bolo-de-fuba-com-goiabada-economico.html>