

BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA DELICIOSO

INGREDIENTES

1 copo de leite
1/2 copo de óleo
3 ovos
2 colheres (sopa) de margarina
1 copo de fubá
1 copo de farinha de trigo
1 copo de açúcar
1 colher (sopa) fermento em pó
200 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Corte a goiabada em cubos pequenos, passe na farinha de trigo e reserve

Unte uma forma de pudim com margarina e enfarinhe

Preaqueça o forno a 180

No liquidificador, acrescente o leite, o óleo, os ovos, a margarina, o fubá, a farinha e o açúcar

Bata até obter uma massa homogênea

Despeje a massa na forma já untada

Distribua a goiabada na massa

Leve ao forno por aproximadamente 35 minutos a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8649-bolo-de-fuba-com-goiabada-delicioso.html>