

BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA, ESSE FICA FOFINHO E MUITO SABOROSO!!

INGREDIENTES

3 ovos inteiros<br class="html-br" />1 xícara (chá) de óleo<br class="html-br" />1 xícara (chá) de leite<br class="html-br" />1 xícara (chá) de fubá<br class="html-br" />1 xícara (chá) de farinha de trigo<br class="html-br" />1 xícara (chá) de açúcar<br class="html-br" />1 colher (sopa) de fermento em pó<br class="html-br" />100 g de goiabada em cubos<br class="html-br" />100 g de queijo minas em cubos

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, o fubá a farinha e o açúcar.<br class="html-br" />2. Com o liquidificador desligado, coloque o fermento e mexa com a colher.<br class="html-br" />3. Unte e enfarinhe uma forma de buraco no meio, coloque a massa dentro e pique pedaços de goiabada e queijo por cima.<br class="html-br" />4. Asse em forno médio por 40 minutos.<br class="html-br" />5. Desenforme e coloque canela e açúcar por cima.<br class="html-br" />6. A goiabada e o queijo derretem, o resultado é maravilhoso.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16094-bolo-de-fuba-com-goiabada-esse-fica-fofinho-e-muito-saboroso.html>