

PRÍNCIPE DE MINAS GERAIS, COLOCO TUDO NO LIQUIDIFICADOR E LEVO PRA ASSAR!

INGREDIENTES

3 ovos
1/2 xícara de óleo
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite integral
1 caixinha de creme de leite
1 xícara de queijo parmesão ralado
1 xícara de fubá
1 xícara e meia de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
300 g de goiabada picada em cubos
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o açúcar, o leite, o creme de leite e o queijo parmesão até misturar bem.

Adicione o fubá e a farinha de trigo e bata por mais 2 minutos.

Misture o fermento em pó delicadamente.

Em um recipiente separado, passe os cubos de goiabada na farinha de trigo.

Transfira a massa para uma assadeira untada com óleo e polvilhada com fubá.

Cubra a massa com a goiabada passada na farinha de trigo.

Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 40 minutos.

Assim que o bolo estiver assado, pincele uma mistura de açúcar e água por cima para dar brilho.

Dicas:

Para liquidificadores pequenos, é recomendável misturar a farinha de trigo e o fubá com um fuê.

A goiabada passada na farinha de trigo evita que ela afunde durante o cozimento.

O bolo fica super úmido e fofinho, perfeito para um café da manhã ou da tarde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16550-principe-de-minas-gerais-coloco-tudo-no-liquidificador-e-levo-pra-assar.html>