



RECEITAS DA FIA

Bolo de fubá recheado com goiabada

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-fuba-recheado-com-goiabada

Bolo de fubá com goiabada é uma delícia e simples de ser feita!
Delicie-se e aprenda sempre mais!

Bolo de fubá recheado com goiabada

 40 min

 8 porções

Ingredientes

- 03 ovos
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara de fubá fino
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher de fermento para bolo
- Erva-doce 1/2 colher (chá)
- Goiabada picada 1 xícara (chá)
- Goiabada derretida para decorar
- Açúcar refinado para polvilhar por cima do bolo

Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador os ovos, leite, óleo e açúcar.
2. Colocar a mistura em um recipiente e misturar com a farinha de trigo, fubá, fermento e erva doce, até que fique uma mistura bem homogênea.
3. Em uma forma redonda com furo no meio, untada com manteiga e fubá, colocar um pouco da massa de bolo, um pouco de goiabada em cubinhos, depois mais massa, mais goiabada, e ir repetindo o processo até os ingredientes acabarem.
4. Levar ao forno a 200C por 35-40 minutos.
5. Espere esfriar para desenformar.
6. Cubra com a goiabada cremosa e polvilhe o açúcar.