BOLO DE FUBÁ MARMORIZADO COM GOIABA

INGREDIENTES

3 ovos

2 copos americano de fubá

1 copo americano de farinha de trigo

2 copos americano de leite

1 copo (americano) e meio de açúcar refinado

1 copo americano de óleo

1 colher de sopa de fermento químico

Erva doce a gosto

Calda

1 xícara (150 g) de goiabada, cortada em cubos pequenos

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque todos os ingredientes, exceto o fermento e a erva doce, bata por uns dois minutos

Depois você coloca o fermento e a erva doce e misture no Pulsa do liquidificador, só misturar

Coloque os cubos de goiabada em uma panela e acrescente meia xícara de água, em fogo baixo vai mexendo até formar uma calda não muito rala

Despeje a massa do bolo em uma forma retangular (untada de margarina e farinha de trigo) em duas etapas, primeiramente despeje a massa do bolo até o meio da forma, depois despeje a calda sobre a massa e depois coloque o restante da massa do bolo

Asse em forno pré

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7505-bolo-de-fuba-marmorizado-com-goiaba.html