

Bolo de Fubá com goiabada



Tempo de preparo:
1h

Rendimento:
10 pedaços

Tipo:
Pães e Bolos

Nível:
Fácil

Ingredientes

1 e 2/3 xícara de farinha de arroz Solito Monsolí

1 e 1/3 xícara de Fubá

3 ovos

1/2 xícara de óleo de canola, girassol ou milho

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 pitada generosa de sal

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara de goiabada cascão em cubos mais um pouco pra finalizar

Modo de preparo

- Bata na mão, ou se preferir, na batedeira, os ovos com o açúcar até misturar bem.
- Acrescente o óleo e bata mais um pouco.
- Adicione a farinha de arroz e o fubá intercalados com o leite, misture bem e acrescente o fermento e misture mais um pouco.
- Por último, acrescente a goiabada passada na farinha de arroz, mas misture pouco para que a farinha não solte.
- Despeje a massa em uma assadeira untada e enfarinhada, e coloque mais alguns cubinhos de goiabada em cima da massa dando uma afundadinha com o dedo.
- Asse em forno pré aquecido à 180-200°C até dourar, por aproximadamente 50 minutos, mas faça o teste do palito para ter certeza que está bem assado por dentro.

Dica: passe os cubos de goiabada na farinha de trigo, deixando eles bem soltinhos, isso ajuda para que não desçam na hora de assar.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br