VITLIS | RECEITA PARA GUARDAR

Bolo de fuba com goiabada fofinho

Preparo 15 min | Forno 35 a 40 min | Rende: 12 fatias

INGREDIENTES

- 2 xicaras (320 g) de fuba mimoso
- 1 xicara (180 g) de acucar
- 3 ovos inteiros em temperatura ambiente
- 1 xicara (240 ml) de leite integral
- 100 ml de oleo neutro (pouco menos de 1/2 xicara de 240 ml) ou 100 g de manteiga derretida
- 1 colher de sopa (10 g) de fermento quimico em po
- 1 pitada de sal
- 150 g de goiabada cascao em cubos de 1,5 cm
- 1 colher de sopa de fuba para envolver os cubos de goiabada

MODO DE PREPARO

1. Aqueca o forno e prepare a forma

Ligue o forno a 180 °C pelo menos 15 minutos antes. Unte a forma com manteiga e polvilhe fuba em vez de farinha: costuma formar uma casquinha fina e dourada na lateral do bolo.

2. Corte a goiabada e passe no fuba

Corte os 150 g de goiabada em cubos de mais ou menos 1,5 cm - sao cerca de 2 minutos de faca. Coloque os cubos numa tigela, jogue a colher de fuba por cima e sacuda por 30 segundos, ate que todos fiquem empoeirados. Reserve.
Se a faca estiver grudando, molhe a lamina em agua fria entre um corte e outro.

3. Bata os liquidos com o acucar

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o oleo e o acucar por cerca de 2 minutos, ate a mistura ficar clara e homogenea.
E aqui que o ar entra na massa.

4. Junte o fuba e o sal

Acrescente o fuba e o sal e bata so ate sumirem os grumos. Algo entre 30 e 40 segundos. Bater muito alem disso aquece a massa sem ganho de textura.

5. Misture o fermento com a espatula

Transfira a massa para uma tigela, polvilhe o fermento e incorpore com movimentos de baixo para cima, umas 15 vezes, em 1 minuto. A massa fica fluida, parecida com um creme ralo: e assim mesmo.

6. Despeje, distribua a goiabada e asse

Despeje a massa na forma, espalhe os cubos enfarinhados por cima e empurre levemente alguns deles com a ponta de um garfo. Leve ao forno por 35 a 40 minutos.
O ponto e palito seco no centro e borda soltando da lateral. Evite abrir o forno antes dos 25 minutos: a massa ainda esta estruturando, e a entrada de ar frio e uma das causas mais comuns de o bolo baixar.

Receita completa em vitlis.site/artigos/bolo-de-fuba-com-goiabada

Vitlis - texto e fotos proprias. Uso pessoal.