

Bolinhos de Milho com Goiabada!



Bolinho de milho com goiabada!

Estamos no início do outono e o friozinho já está dando o ar da graça, especialmente pela manhã e início da noite. E sempre nesses horários dá vontade de comer um docinho acompanhado de um chá quente ou cafézinho.

O bolo de milho sempre é ótima opção, mas melhor ainda é comê-los em formato de bolinhos já recheados com goiabada cremosa...fica uma delícia, é muito fácil e rápido de fazer. Ainda dá tempo...vá, faça e delicie-se!

Ingredientes:

3/4 xícara de farinha de milho ou fubá

1 1/4 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de açúcar

1 colher de chá de sal

2 ovos

2 colheres de sopa de mel

3/4 xícara de leite

1/2 xícara de manteiga amolecida

1 xícara de goiabada cremosa ou cortada em cubinhos

Modo de Fazer:

Coloque os ingredientes secos em uma tigela e misture. Em outra tigela misture os ingredientes molhados e junte-os aos secos agregando bem. Numa forma própria para cupcakes forradas com forminhas de papel, preencha com massa até a metade da forminha e coloque 1 colher de chá de goiabada cremosa ou cubinhos de 2 cm X 2 cm. Depois adicione um pouco mais de massa por cima até preencher 3/4 da forminha. Leve para assar em forno pré aquecido à 180°C por aproximadamente 20 minutos. Rende 12 bolinhos.