

BOLO DE FUBA COM GOIABADA NO MICROODAS

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de fubá
1 xícara de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de óleo
3 ovos
1/2 xícara de leite integral
1 colher de fermento em pó
1 goiabada (doce) de mais ou menos 200g
150 ml de água

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, acrescente a farinha de trigo, fubá, açúcar e misture bem
Depois acrescente os ovos, óleo, leite e misture até a massa ficar homogênea (lisinha)
Acrescente uma colher de fermento e mexa delicadamente
Coloque a massa do bolo em uma forma redonda de buraco untada com óleo e fubá (pode ser farinha)
Leve a o microodas por 10 minutos, se necessário deixe por mais um minuto
Acrescente a água e a goiaba em uma panela em fogo baixo e mexa até dissolver a goiabada, se necessário acrescente mais um pouco água
Após o bolo assado e ainda quente acrescente a calda
O tempo do bolo no microodas pode variar de acordo com potência

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5234-bolo-de-fuba-com-goiabada-no-microodas.html>