BOLO DE FUBA COM GOAIABADA 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, açucar e misture bem

Depois acrescente os ovos, oleo, leite e misture ate a massa ficar homogênea (lisinha)

Acrescente uma colher de fernento 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 disolver 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://receitafacilrapida.com.br/receita/5234-bolo-de-fuba-com-goaiabada-no-microodas.html