

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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