

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