Bolo de Fubá de Caneca

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
5 min	1 caneca	Pães e Bolos	Fácil

Ingredientes

1 e 1/2 colher de sopa de Farinha de Arroz Monsolí Solito

2 colheres (de sopa) de fubá de milho

1 e 1/2 colher (de sopa) de açúcar demerara

Uma pitada de sal

1 colher (de chá) de fermento químico em pó

2 colheres (de sopa) de óleo vegetal

3 colheres (de sopa) de água filtrada

1/4 de colher (de chá) de vinagre branco ou de maçã, ou suco de limão

1/4 de xícara (de chá) de goiabada + 1/4 de xícara (de chá) de água (opcional)

Modo de preparo

- Derreta goiabada a gosto
- Em uma caneca de cerâmica com no mínimo 360 ml, coloque a farinha de trigo, o fubá, o açúcar, adicione uma pitadinha de sal e o fermento químico em pó.
- Misture bem, até ficar uniforme.
- Adicione o óleo vegetal, a água e o vinagre ou suco de limão.
- Mexa bem, até obter uma mistura uniforme, e leve ao micro-ondas para assar em potência alta por 2 minutos e meio.
- O tempo pode variar conforme o seu aparelho.
- Para assar no forno, pré aqueça o forno a 210ºC, coloque a caneca sobre uma assadeira e asse por cerca de 20 minutos ou até você espetar uma faca e ela sair limpa.
- Sirva com a goiabada derretida.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br