BOLO DE MILHARINA COM GOIABADA E QUEIJO (COBERTURA DE FALSA DE GOIABADA)

INGREDIENTES

Massa

1 pacote de milharina

4 ovos

4 colheres de margarina

500 ml de leite

1 pacote de coco ralado

5 colheres (sopa) de açúcar

pitada de sal

250 g de queijo (mussarela ou branco)

250 g de goiabada

Cobertura

250 g de goiabada

100 ml de água

MODO DE PREPARO

Misture a Milharina com o leite e deixe hidratar por 15 minutos, após isso misture os demais ingredientes (menos o queijo e a goiabada)

Unte uma forma e despeje metade da massa com cuidado utilize uma concha para auxiliar , coloque os pedaços de queijo e goiabada no meio da forma mantenha uma distância das bordas para não ter problema para desinformar

Após isso complete com o restante da massa e coloque no forno pré aquecido à 180° C e deixe por 30 minutos ou até você ver que a massa está douradinha e soltando da forma

Calda de goiabada

Derreta a goiabada na água , em banho-maria até ficar brilhante e lisa

Desinforme o bolo e cubra com a calda.

Sirva quente e aproveite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13674-bolo-de-milharina-com-goiabada-e-queijo-cobertura-de-falsa-de-goiabada.html