

# 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 douradinho 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>