

BOLO DE QUEIJO E GOIBADA DA BELLA (SEM GLÚTEN)

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara de açúcar mascavo ou refinado

4 ovos

2 xícaras de farinha de arroz

1 xícara de polvilho doce

1 xícara de leite

50 g de queijo parmesão ralado ou 1 xícara de queijo mussarela, minas ou coalho

1 xícara de goiabada cascão cortada em cubos

1 colher (chá) de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o açúcar, ovos e manteiga, até virar um creme marrom clarinho (se usar açúcar cristal, ficará na cor branca).

Acrescente a farinha de arroz, o polvilho doce e o leite, batendo até virar um creme.

Transfira para uma tigela e acrescente o queijo e o fermento e misture com uma colher.

Em uma forma média com furo central, unte manteiga e farinhe usando a farinha de arroz.

Despeje a massa e coloque metade dos cubos de goiabada, distribuindo por várias partes da forma, empurrando cada cubo um pouco para dentro da massa.

Acrescente os cubos restantes, sem empurrar, esses irão decorar o bolo.

Leve ao forno em 180°C por 45 min, ou até que o palito saia limpo. O tempo varia de casa forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16563-bolo-de-queijo-e-goibada-da-bella-sem-gluten.html>