

BOLO SIMPLES COM GOIBADA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1/2 xícara de azeite
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite ou água
- 1 colher (sopa) de fermento
- 2 colheres de sopa de essência de baunilha (opcional)
- 200 g de goiabada cortada em cubos

MODO DE PREPARO

Bata os ovos e o açúcar até formar uma gemada grossa e espumosa.

Em seguida, acrescente o azeite, o leite a essência de baunilha (opcional) e a farinha e bata por alguns minutos.

Acrescente o fermento e misture delicadamente.

Em seguida, acrescente a goiabada e misture na massa.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24393-bolo-simples-com-goibada.html>