

BOLO DE GOIABADA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
4 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento
1/2 pote de compota de goiabada

COBERTURA:

Cobertura:
1/2 xícara de leite
6 colheres de açúcar
1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Bata todos os ingredientes no liquidificador (exceto a goiabada) até obter uma mistura lisa e homogênea.
Adicione o fermento e bata novamente por mais alguns minutos.
Despeje a massa em uma forma e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos.
Desenforme o bolo e corte-o ao meio cuidadosamente.

COBERTURA:

Cobertura:
Em uma panela, leve ao fogo todos os ingredientes e misture bem até engrossar.
Recheie o bolo, feche com o restante da massa e cubra com o restante da cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25312-bolo-de-goiabada-com-cobertura-de-chocolate.html>