

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>