

BOLO COM RECHEIO DE GOIABA

INGREDIENTES

3 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo com fermento
1 colher de café de fermento
1 xícara de leite
2 colheres de margarina
2 goiabas

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras.

Bata as claras até o ponto de neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar e a margarina.

Depois, adicione a farinha de trigo, o leite, o fermento e continue a bater.

Junte as claras batidas em neve e bata mais.

Passe no liquidificador as goiabas com 2 dedos de água e 2 colheres de sopa de açúcar e reserve.

Unte a forma do bolo.

Coloque a massa do bolo na forma e por cima coloque o creme de goiaba.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26081-bolo-com-recheio-de-goiaba.html>