

BOLO DE RICOTA COM GOIABADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos
2 colheres (sopa) de margarina sem sal derretida
1 e 1/2 xícara de leite
1 xícara de açúcar
1 pitada de sal
5 gotas de essência de baunilha
10 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 200 g de ricota fresca
1 pitada de sal
200 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Primeiramente, amasse a ricota com um garfo e coloque uma pitada de sal (opcional), misture e reserve.

Fatie a goiabada e reserve.

Coloque na batedeira todos os ingredientes da massa exceto a farinha e o fermento.

Bata por 2 minutos e, em seguida, adicione a farinha aos poucos.

Bata até a massa ficar bem lisa (cerca de 6 minutos, dependendo da potência do batedor).

Por último, adicione o fermento e misture com uma colher (não bata o fermento).

Despeje uma parte da massa numa forma média untada.

Por cima da massa espalhe a ricota e em seguida a goiabada fatiada.

Cubra com o restante da massa e espalhe.

Leve ao forno preaquecido, asse a 220° C por 40 minutos, deixe esfriar e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26933-bolo-de-ricota-com-goiabada.html>