

# BOLO SIMPLES COM COBERTURA DE GOIABADA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: ovos

2 colheres de margarina (bem cheias)

3 xícaras de açúcar

1 colher de chá de essência de baunilha

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de leite

1 colher de fermento

### COBERTURA:

Cobertura: 1 goiabada

1 creme de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma batedeira bata primeiro o açúcar com a margarina e depois acrescente os ovos e a essência de baunilha .

Bata por 3 minutos e acrescente a farinha de trigo e o leite.

Depois que tudo ficar bem misturado coloque o fermento, despeje numa forma untada e leve ao forno com temperatura de 180 a 220°C.

### COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela derreta a goiabada com um pouco de leite em fogo baixo.

Quando ela estiver completamente derretida espere esfriar um pouco e acrescente o creme de leite. Se preferir bata a goiabada com o creme de leite no liquidificador (fica praticamente igual).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31798-bolo-simples-com-cobertura-de-goiabada.html>