

BOLO SIMPLES COM COBERTURA DE GOIABADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:ovos

2 colheres de margarina (bem cheias)

3 xícaras de açúcar

1 colher da 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 220ºC.

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>