

BOLO DE GOIABADA E CANELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 colheres de sopa de margarina

1 xícara de açúcar

3 ovos

2 e 1/2 xícaras farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento

1 colher de sopa de água

RECHEIO:

Recheio: 1 goiabada picada

1 e 1/2 colher de sopa de margarina

7 colheres de sopa de açúcar

1 e 1/2 colher de sopa de canela

5 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela coloque os ingredientes do recheio, menos a goiabada. Misture bem até parecer uma farofa úmida e reserve.

Passe os pedaços de goiabada na farinha de trigo, no ponto de não grudar não mão.

MASSA:

Massa: Na batedeira bata o açúcar e a margarina.

Vá acrescentando os ovos um a um.

Desligue a batedeira, coloque a farinha peneirada e, aos poucos, coloque também o leite.

Bata novamente na batedeira até ficar homogêneo.

Desligue a batedeira e coloque por cima da massa o fermento e depois a água, misture com uma colher bem delicadamente.

Em uma forma redonda, de furo, já untada, coloque uma parte da massa e jogue alguns pedaços da goiabada. Jogue outra metade da massa e coloque o restante da goiabada. Por fim jogue o restante da massa.

Por cima da massa coloque o recheio reservado, delicadamente.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos. Não abra o forno antes disso. Caso seu forno seja muito rápido considere 30 minutos.

Conforme for assando a farofa irá afundar e ficará no meio do bolo com os pedaços de goiabada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31907-bolo-de-goiabada-e-canela.html>