

# BOLO DE COCO COM RECHEIO DE GOIABADA

## INGREDIENTES

### MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: 4 ovos  
2 xícaras (chá) de açúcar  
1 colher (café) de sal  
1 vidro de leite de coco  
3 colheres (sopa) de margarina  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
5 xícaras (chá) de farinha de trigo

### RECHEIO:

Recheio: 250 g de goiabada  
1 lata de creme de leite (sem soro)

### COBERTURA:

Cobertura: 200 g de coco ralado  
2 copos de leite  
4 colheres de açúcar  
1 colher de sopa de amido de milho

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar e a margarina por cerca de 2 minutos.  
Acrescente o leite e bata.  
Aos poucos vá colocando a farinha de trigo e o fermento.  
Unte a forma média retangular com margarina e polvilhe com farinha de trigo.  
Coloque a metade da massa.  
Misture a goiabada com o creme de leite e recheie.  
Cubra com o restante da massa.  
Deixe assar por cerca de 25 minutos.  
Enquanto isso, coloque o açúcar numa panela e queime até virar um mel.  
Acrescente o leite e o amido de milho.

Apague o fogo e acrescente o coco ralado. Cubra o bolo ainda quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34003-bolo-de-coco-com-recheio-de-goiabada.html>