

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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