

BOLO DE GOIABADA CASÇÃO

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de açúcar

1 e 1/2 xícara de leite morno

3 xícaras de trigo

1 lata de leite condensado

1 xícara de goiabada cascão em cubos

3 colheres de margarina

Mussarela e coco ralados a gosto

Um colher de sopa de pó royal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Aqueça a goiabada por 45 segundos no micro-ondas e depois bata-a junto com o leite morno no liquidificador até ficar homogêneo, reserve.

Bata a clara em neve e reserve.

Bata 2 colheres de manteiga e o açúcar na batedeira até formar um creme.

Junte as gemas, a mussarela, o coco ralado, a goiabada junto do leite, a clara em neve e o trigo.

Antes de bater essa massa, misture manualmente, de leve.

Bata a massa na batedeira até que fique uma massa homogênea.

Adicione o pó royal e misture manualmente.

Despeje em uma forma untada e coloque para assar.

COBERTURA E RECHEIO:

Cobertura e recheio: Em uma panela, adicione 1 colher de margarina, 1 lata de leite condensado, coco ralado a gosto e 3/4 da lata de leite condensado de leite.

Mexer até chegar ao ponto de pré-brigadeiro (um pouco mais mole).

Recheie o bolo com metade desse creme e o restante use na cobertura.

Salpique coco ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35522-bolo-de-goiabada-cascao.html>