

BOLO DE GOIABADA MARAVILHA

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de margarina
2 xícaras de açúcar
4 ovos
1 xícara de leite morno
4 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento químico
goiabada cortada em cubinhos
coco ralado
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Ligue o forno em fogo baixo e unte a forma.

Em uma tigela bata com batedeira a margarina e o açúcar.

Em seguida coloque os ovos e por fim o leite morno, bata bem até ficar bem cremoso.

Misture o fermento no trigo e com uma colher ou espátula vá misturando aos poucos o trigo com fermento na massa.

Misture com movimentos firmes e contínuos até notar que a massa está fofa.

É importante misturar o trigo manualmente e não na batedeira, isso faz muita diferença na consistência da massa.

Despeje a massa na forma e espalhe com a espátula, coloque os cubinhos de goiabada por cima.

Polvilhe o coco ralado e depois o parmesão.

Coloque no forno já preaquecido e asse em fogo baixo (180°C) por aproximadamente 30 minutos a 40 minutos.

Observe quando estiver levemente dourado e o palito sair limpo.

Tire do forno e deixe esfriar, sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36927-bolo-de-goiabada-maravilha.html>