

BOLO PERFEITO DE GOIABA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 400 g de goiabada

1 xícara de óleo

4 ovos

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha

1 colher de sobremesa de fermento

RECHEIO:

Recheio: 3 goiabas

2 xícaras de água

1 xícara de açúcar (pouco cheia)

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara de creme de leite

1 xícara de requeijão

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cortar as goiabas ao meio, tirar o miolo e colocar numa panela com a água.

Ferver até que tudo dissolva.

Passar numa peneira para tirar a semente.

Voltar o caldo para a panela e misturar o açúcar e a parte externa da goiaba cortada.

Cozinhar até ficar macia.

Cortar o bolo em duas partes e colocar o recheio, fechar novamente e cobrir.

COBERTURA:

Cobertura: Misturar o creme de leite com o requeijão.

Cobrir com pedaços de goiaba para enfeitar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39016-bolo-perfeito-de-goiaba.html>