

BOLO DE GOIABA COBERTO COM BECHAMEL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
150 ml de suco natural de goiaba (o mais concentrado possível)
4 ovos
1 xícara cheia de óleo de soja
1 e 1/2 xícaras de açúcar
1 colher de sopa de fermento para bolo

COBERTURA:

Cobertura: 400 ml de leite
1 e 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga (temperatura ambiente)
chocolate a gosto
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: No fogão, doure em duas colheres de manteiga a farinha de trigo, misture bem rapidamente para não torrar a mesma.

Adicione o leite, misture bem para incorporar a farinha, sempre mexendo.

Deixe chegar ao ponto de fervura, misturando bem e cuidando para que o molho não transborde da panela.

Quando estiver pronto, desligue o fogo e acrescente imediatamente o chocolate misturando bem.

BOLO:

Bolo: Bata os ingredientes líquidos da massa no liquidificador, mais açúcar por cerca de três minutos.

Coloque em um vasilhame e adicione aos poucos a farinha de trigo.

Por último, adicione o fermento e misture-o bem à massa.

Coloque em uma fôrma redonda, untada com manteiga.

Asse por cerca de 45 minutos em forno médio (180°C), preaquecido.

Retire, deixe esfriar para desenformar.

Cubra com o bechamel de chocolate, salpique queijo ralado a gosto.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39334-bolo-de-goiaba-coberto-com-bechamel-de-chocolate.html>