

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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