

# BOLO SIMPLES COM RECHEIO DE GOIABA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 xícaras de açúcar  
3 colheres (sopa) de manteiga  
3 ovos  
3 xícaras de trigo  
1 xícara de leite  
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento

### RECHEIO:

Recheio:4 goiabas grandes ou médias ou 1/2 kg de polpa de goiaba  
2 xícaras de açúcar  
30 ml de água

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata o açúcar com a manteiga.  
Em seguida misture os outros ingredientes e bata novamente.  
Unte uma forma (aqueles com um furo no meio) com manteiga e trigo e leve ao forno médio preaquecido por 40 minutos.

### RECHEIO:

Recheio:Corte as goiabas e passe no liquidificador com o mínimo de água que você conseguir para que fiquem consistentes e homogêneas. Nesta receita ficou ideal bater com 30 ml de água.  
Passe em uma peneira para tirar os caroços, coloque a polpa em uma panela e misture o açúcar. Leve ao fogo por aproximadamente 20 a 25 minutos sempre com o fogo totalmente baixo.  
Mexa sem parar para não espirrar.  
Vá mexendo bem, quando você perceber que já está bem grosso é porque já está na hora de desligar.  
Quando estiver o bolo e o doce pronto divida o bolo ao meio e coloque o recheio, fica uma delícia.