

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 (aquelas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39565-bolo-simples-com-recheio-de-goiaba.html>