

# BOLO PRÁTICO COM GOIABADA E CANELA

## INGREDIENTES

2 xícaras cheias de açúcar

4 colheres de margarina

3 ovos

1 xícara de leite

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

1 barrinha de goiabada

Canela em pó para salpicar

## MODO DE PREPARO

Cortar a goiabada em quadradinhos e reservar.

Bata a margarina, os ovos e o açúcar.

Em seguida acrescente a farinha de trigo, o leite e misture bem.

Coloque tudo em uma bacia e adicione a goiabada, misture, acrescente o fermento e misture levemente. Unte a forma com margarina e farinha de trigo.

Coloque na assadeira e salpique a canela por cima.

Asse por mais ou menos 40 minutos em forno preaquecido a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40606-bolo-pratico-com-goiabada-e-canela.html>