BOLO DE GOIABADA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de chocolate:400 ml de leite

1/2 lata de leite condensado

1 xícara de chá de açúcar

2 xícaras de chá de chocolate

1 colher de sopa cheia de margarina

MODO DE PREPARO

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de chocolate:Em uma panela misture o leite, o açúcar, o chocolate e o leite condensado, leve ao fogo mexendo sem parar.

Quando começar a ferver coloque a colher de margarina e mexa, não pare de mexer, atenção, pois vai ficar subindo uma fervura (nesta hora cuidado para não se queimar).

Quando subir tire um pouco do fogo, mexa, coloque de novo no fogo, este processo demora mais ou menos uns 30 minutos.

Assim que tirar o bolo do forno desenforme e coloque a cobertura.

Pode polvilhar granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43800-bolo-de-goiabada-no-liquidificador.html