

BOLO DE GOIABADA FOFINHO

INGREDIENTES

2 ovos

1 vidro de leite de coco 200 ml (ou então 200 ml de leite normal)

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

4 colheres de manteiga derretida

1 colher (chá) de fermento em pó químico

200 g de goiabada cortada em cubos

margarina e farinha para untar

Açúcar de confeiteiro para a decoração

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, leite de coco, açúcar e a manteiga.

Adicione a farinha de trigo e bata bem. o segredo de um bolo fofinho é como se bate a massa.

adicone o fermento , e misture a goiabada com um garfo.

Despeje em uma forma untada e enfarinhada de 22 cm de diâmetro e leve ao forno.

Deixe esfriar desenforme e polvilhe o açúcar e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/46695-bolo-de-goiabada-fofinho.html>