

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 fofo e como se bate a massa.
- adicione 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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