

BOLO COM COBERTURA DE GOIABADA

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: 1 pacote de massa pronta (festa)

3 ovos

3 colheres de sopa de margarina

1/2 litro de leite

2 colheres de chá de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de leite

1 caixinha de creme de leite

1 goiabada pequena

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes do bolo em um liquidificador ou batedeira.

Unte a forma com manteiga e um pouco de farinha de trigo, despeje a massa na forma.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Em seguida derreta a goiabada com leite no fogo mexendo de vez em quando.

Quando já tiver derretido tudo acrescente o creme de leite.

Pode rechear e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48197-bolo-com-cobertura-de-goiabada.html>