BOLO DE MILHO COM CALDA DE GOIABADA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:150 g de goiabada

Um pouco de água

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a mistura para bolo sabor milho verde, os ovos, a margarina e o leite de coco até ficar um creme homogêneo.

Unte e enfarinhe uma fôrma de furo central, acrescente a massa e leve ao forno preaquecido por 40 minutos, ou até dourar levemente.

Retire do forno deixe esfriar e desenforme. Em uma panela coloque a goiabada com um pouco de água e leve ao fogo para derreter toda a goiabada. Deixe esfriar e cubra o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52967-bolo-de-milho-com-calda-de-goiabada.html