

BOLO CAIPIRA (COM GOIABADA E QUEIJO MINAS)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 1/2 xícaras de açúcar
2 tabletes de manteiga sem sal
6 gemas
6 claras em neve
200 ml de leite de coco
100 g de queijo ralado
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de goiabada
1/2 xícara de vinho rose doce ou água
150 g de queijo minas durinho ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve firme e reserve.
Bater o açúcar, a manteiga e as gemas até ficar um creme.
Acrescentar o leite de coco, o queijo ralado e a farinha de trigo e bata novamente.
Desligue a batedeira e acrescente o fermento e as claras em neve, desta vez mexendo delicadamente com uma colher de pau.
Asse em forno pre-aquecido a 150 graus por 40 minutos em assadeira untada e enfarinhada, de preferência use forma de aro removível o resultado fica lindo!

COBERTURA:

Cobertura: Derreta a goiabada no vinho ou na água.
Espere esfriar um pouco e coloque sobre o bolo quente. Polvilhe o queijo minas por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56203-bolo-caipira-com-goiabada-e-queijo-minas.html>