

BOLO COM CALDA DE GOIABADA E RECHEIO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 3 ovos grandes
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher de chá de baunilha
- 2 xícaras açúcar
- 250 ml de leite
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 lata de doce de leite (400 g)
- 300g de goiabada picada (goiabada cascão)

MODO DE PREPARO

1. Bata as claras em neve e reserve. Batas as gemas com o óleo e, sem parar, adicione o açúcar e a baunilha. Aos poucos, vá colocando a farinha e o leite. Adicione as claras em neve e, por último, o fermento.
2. Despeje a massa em uma forma de bolo previamente untada com óleo (ou margarina). Coloque para assar em forno médio por cerca de 40 minutos. Use um palito para ver se a massa está firme.
3. Quando o bolo estiver pronto, deixe esfriar, corte ao meio e recheie com doce de leite.
4. Para fazer a calda, coloque em uma panela a goiabada picada com 150 ml de água. Leve ao fogo baixo e mexa até formar um creme grosso.
- 5.
6. Obs.: caso prefira receitas menos doces, use apenas calda de goiabada como cobertura e exclua o recheio de doce de leite.



Obs.: caso prefira receitas menos doces, use apenas calda de goiabada como cobertura e exclua o recheio de doce de leite.
