

BOLO 2 AMORES UM BOLO DE QUEIJO FOFINHO COM COBERTURA DE GOIABADA CREMOSA PERFEITO PARA O LANCHE!

INGREDIENTES

2 xícaras(chá) de farinha de trigo peneirada

1 xícara(chá) de açúcar

¾ xícara(chá) de leite

½ xícara(chá) de queijão cremoso

3 ovos

2 colheres(sopa) de manteiga ou margarina

1 colher(sopa) de fermento em pó

Da cobertura

6 colheres(sopa) de água

200 gramas de goiabada a lanche

MODO DE PREPARO

<h3>Do bolo</h3>

Na batedeira coloque o queijão, a manteiga ou margarina e o açúcar. Bata muito bem para obter uma mistura lisa e homogênea.

Adicione os ovos e bata por cerca de 2 minutos. Acrescente a farinha de trigo, o leite, e bata muito bem para incorporar.

Por último coloque o fermento, e bata rapidamente apenas para agregar.

Despeje essa mistura numa forma (22 cm de diâmetro) untada e enfarinhada. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 40-45 minutos.

Retire do forno, deixe amornar e desenforme.

<h3>Da cobertura</h3>

Coloque a goiabada cortada em cubinhos e a água numa tigela, e leve ao microondas por 1 minuto.

Despeje essa cobertura de goiabada por cima do bolo e espalhe para ficar uniforme.

Sirva em seguida esse saboroso bolo 2 amores!

<https://areceitadavez.com.br/receita/16020-bolo-2-amores-um-bolo-de-queijo-fofinho-com-cobertura-de-goiabada-cremosa-perfeito-para-o-lanche.html>