

# 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

$\frac{3}{4}$  xícara(chá) de leite

$\frac{1}{2}$  xícara(chá) de requeijão 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 o lanche

## MODO DE PREPARO

<h3>Do bolo</h3>

<ol>

<li>Na batedeira coloque o requeijão, a manteiga ou margarina e o açúcar. Bata muito bem para obter uma mistura lisa e homogênea.</li>

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

<li>Por último coloque o fermento, e bata rapidamente apenas para agregar.</li>

<li>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.</li>

<li>Retire do forno, deixe amornar e desenforme.</li>

</ol>

<h3>Da cobertura</h3>

<ol>

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

<li>Despeje essa cobertura de goiabada por cima do bolo e espalhe para ficar uniforme.</li>

<li>Sirva em seguida esse saboroso bolo 2 amores!</li>

</ol>

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