

BOLO DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

MASSA

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 e 1/3 de xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de óleo
- 1 polpa da fruta de maracujá
- 1 colher (sopa) de fermento

RECHEIO

- 200 g de chocolate meio amargo em barras
- 1 lata de creme de leite
- 1 caixa de chantili

COBERTURA

- 1 polpa da fruta de maracujá
- 1/2 xícara de açúcar cristal ou refinado

MODO DE PREPARO

MASSA

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento, que será acrescentado depois que bater os primeiros ingredientes.

Coloque na forma para micro-ondas (vidro ou silicone), asse em potência alta por 12 minutos ou de acordo com o seu microondas.

RECHEIO

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos.

Após derretido, misture com o creme de leite.

Bata o chantili na batedeira até ficar bem firme e acrescente o creme de chocolate.

COBERTURA

Em uma panela, coloque a polpa do maracujá com 1/2 xícara de açúcar e mexa por 2 minutos no fogo.

MONTAGEM

Com o bolo frio, corte ao meio e coloque o recheio.

Acrescente a outra parte do bolo e cubra com a cobertura da polpa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14052-bolo-de-maracuja-com-chocolate-no-micro-ondas.html>