BOLO DOCE DE LEITE E MARACUJÁ

INGREDIENTES

WORLD LIVES
MASSA:
Massa:3 ovos
1/2 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
CALDA:
Calda:1 garrafa de leite de coco
2 colheres (sopa) de açúcar
RECHEIO:
Recheio:1 pote de doce de leite de seu gosto
2 maracujás
COBERTURA:
Cobertura:150 g de chocolate ao leite ou meio amargo
200 g de creme de leite fresco
1 colher (sopa) manteiga
MODO DE PREPARO

BOLO

Bolo:Bata no liquidificador, os ovos, o óleo e o leite por 3 minutos e reserve.

Em um recipiente, misture o açúcar, o trigo, o fermento, o chocolate e o coco ralado a gosto.

Despeje sobre a mistura do liquidificador e mexa até que a massa fique consistente.

Despeje a massa em uma forma untada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um garfo, este saia limpo.

Deixe esfriar, corte ao meio e reserve.

CALDA

Calda:Em um recipiente, misture todos os ingredientes e despeje sobre a massa cortada ao meio para umedecê-la.

RECHEIO:

Recheio:Em um recipiente, adicione o doce de leite e esquente por 15 segundos no micro-ondas.

Após esquentar o doce de leite, adicione apenas o suco do maracujá que foi passado pela peneira.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria em uma panela.

Após sentir que o chocolate esta deslizando da colher, adicione a manteiga e o creme de leite ao chocolate.

Deixe em fogo baixo e mexa até ficar um creme homogêneo.

Após o termino da receita, espalhe a cobertura no bolo com a ajuda de uma fala deixando a lisa.

Leve o bolo à geladeira por 45 minutos para que fique gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25230-bolo-doce-de-leite-e-maracuja.html