

BOLO DOCE DE LEITE E MARACUJÁ

INGREDIENTES

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 está 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 término da receita, espalhe a cobertura no bolo com a ajuda de uma fôrma deixando-a lisa.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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