

BOLO DE MARACUJÁ DA GRAY

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara (chá) de suco de maracujá

1 colher de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

Separe os ovos em tigelas diferentes e reserve as gemas.

Na batedeira, bata as claras e reserve.

Em uma tigela, junte as gemas, a margarina e o açúcar.

Bata na batedeira em velocidade alta até ficar homogênea.

Acrescente farinha de trigo e o suco de maracujá e continue batendo.

Retire da batedeira, acrescente as claras em neve e o fermento e misture com uma colher de pau.

Em seguida, unte uma forma com margarina e farinha de trigo e despeje a massa nela.

Leve ao forno preaquecido durante aproximadamente 40 minutos.

Ele fica douradinho, mas espete com um palito ou garfo para certificar que está no ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27079-bolo-de-maracuja-da-gray.html>