

BOLO RECHEADO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
4 ovos
1 xícara de leite morno
2 xícaras de açúcar refinado
3 xícaras de farinha de trigo
1 pó para refresco sabor maracujá
2 colheres sopa fermento em pó

MOLHAR:

Molhar:
1 vidro de leite de coco
1 xícara de leite

RECHEIO:

Recheio:
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1 colher sopa de emulsificante
1 pó para refresco sabor maracujá

COBERTURA:

Cobertura:
1/2 copo de queijo de leite bem gelado
1/2 copo de queijo de açúcar refinado
1 colher sopa de emulsificante
1/2 pacote de pó para refresco sabor maracujá

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Bater na batedeira as claras em neve.
Em seguida adicione as gemas, açúcar, leite, pó para refresco e farinha.
Por último, adicione o fermento em pó.
Unte uma assadeira com óleo e polvilhe farinha.

Coloque para assar em forno preaquecido por 35 minutos ou até que, ao enfiar uma faca ela saia limpa.

MOLHAR:

Molhar:Misture o leite de coco com o leite e regue o bolo.

RECHEIO:

Recheio:Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata até virar um creme grosso.

COBERTURA:

Cobertura:Bater todos os ingredientes na batedeira até virar chantilly.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio.

Regue a metade do bolo com o leite, passe o recheio, cubra com a outra metade e regue novamente.

Cubra com o chantilly e enfeite com a polpa de 2 maracujás e 1 colher de sopa de açúcar cristal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29452-bolo-recheado-de-maracuja.html>