

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 frescor 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 frescor sabor maracujá

COBERTURA:

Cobertura:1/2 copo de requeijão de leite bem gelado

1/2 copo de requeijão de açúcar refinado

1 colher sopa de emulsificante

1/2 pacote de pó para frescor sabor maracujá

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater na batedeira as claras em neve.

Em seguida adicione as gemas, açúcar, leite, pó para frescor 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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