

BOLO MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos

1/2 xícara de chá de manteiga sem sal

1 e 1/2 xícara de leite integral

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar

1 colher de sopa de fermento químico em pó

CALDA:

Calda: Polpa de 1 maracujá médio

1/2 lata de leite condensado

3 xícaras de chá de leite integral

RECHEIO:

Recheio: 1 envelope de suco artificial de maracujá (da marca que desejar)

1 litro de leite integral

1/2 xícara de chá de açúcar

2 colheres de sopa de amido de milho

COBERTURA:

Cobertura: 200 ml de chantilly

1/2 colher de sopa de açúcar

Polpa de 1 maracujá grande

2 xícaras de chá de água

1 colher de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador bata os ovos, a manteiga sem sal e o leite, reserve.

Em um bowl misture a farinha de trigo, o açúcar e o fermento químico em pó.

Feito isso, coloque o líquido batido junto aos ingredientes secos misturados (farinha de trigo, o açúcar e o fermento químico em pó).

Bata bem com a ajuda de um fouet até obter uma massa lisa.

Coloque em uma forma retangular proporcional à quantidade de massa (35 cm x 25 cm) untada com manteiga.

Leve para assar a 180°C até por 30 minutos ou até dourar.

CALDA:

Calda: Mexa com um fouet a polpa do maracujá com o leite condensado e o leite integral, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque todos os ingredientes e mexa.

Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até obter uma textura cremosa, reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Bata o chantilly com o açúcar até ficar firme.

Em seguida leve ao fogo em uma panela a polpa do maracujá, a água e o amido de milho e mexa até engrossar um pouco ou até formar uma geleia de brilho, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Desenforme o bolo e corte-o em 2 camadas.

Na mesma forma, forre-a com plástico filme deixando sobras de plástico nas laterais.

Coloque na forma a primeira camada de bolo e molhe com um pouco da calda. Depois coloque metade do recheio espalhando-o.

Repita o processo com a segunda camada de bolo, finalizando com a calda e leve para gelar no freezer por 30 minutos.

Tire do freezer e desenforme retirando o plástico filme.

Cubra-o com chantilly e finalize com a geleia de brilho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30593-bolo-mousse-de-maracuja.html>