

# BOLO PUDIM DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

### PUDIM:

Pudim:1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite comum

2 ovos inteiros

### CARAMELO:

Caramelo:1/2 copo de água

6 colheres de açúcar cheias

### BOLO:

Bolo:2 ovos inteiros

1 xícara de açúcar

1 copo (americano) de suco de maracujá (polpa)

2 colheres de manteiga

1/2 copo de leite

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher de fermento

## MODO DE PREPARO

### CARAMELO (PUDIM):

Caramelo (pudim):Colocar na forma de pudim a água e o açúcar.

Mexer somente para dissolver o açúcar e observar até que comece engrossar e dourar, reserve.

### BOLO:

Bolo:Bata os ingredientes no liquidificador, coloque primeiro os líquidos e depois o restante.

Após coloque em cima do caramelo e reserve.

### PUDIM:

Pudim:Bata os ingredientes no liquidificador e coloque levemente sobre a massa do bolo.

Assar em forno médio em banho-maria, coberto com papel alumínio.

Após assado, deixe esfriar e leve para geladeira por 3 horas.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31063-bolo-pudim-de-maracuja.html>