

BOLO DE MARACUJÁ COM COBERTURA CREMOSA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 2 maracujás

1/2 xícara de (chá) de açúcar

1 colher de (chá) de maisena

1/2 xícara de (chá) de água

2 colheres de licor de laranja (opcional)

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Junte o açúcar, os ovos e o suco de maracujá no copo do liquidificador ou na tigela da batedeira e bata muito bem.

À parte, peneire a farinha, a maisena e o fermento.

Despeje o creme de maracujá batido sobre os ingredientes secos e mexa com uma colher de pau até obter uma mistura lisa e homogênea.

Passa a massa para uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno já quente para assar por 30-35 minutos.

Enquanto isso, prepare a cobertura.

Misture bem e leve ao fogo baixo.

Deixe cozinhar, mexendo sempre, até que comece a engrossar.

Retire do fogo, acrescente o creme de leite (sem soro) e mexa até incorporar tudo.

Deixe esfriar.

Desenforme o bolo já frio em um prato de servir.

Despeje a cobertura por cima, deixando escorrer pelas laterais.

Conserve na geladeira até o momento de servir.

Você pode usar suco de maracujá fresco coado ou suco industrializado, que é mais concentrado.

Neste caso, dilua com 2-3 colheres de água.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31327-bolo-de-maracuja-com-cobertura-cremosa.html>