

BOLO TRUFADO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 xícara de leite
4 ovos
1 e 1/2 xícara de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
4 maracujás médios
500 g de chocolate branco
500 g de chocolate preto meio amargo ou ao leite
2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Separar as 4 claras e bater em neve.

Reservar 2 colheres rasas de sopa de açúcar e misturar o restante às claras; acrescentar as gemas e mexer bem.

Acrescentar a farinha de trigo e o fermento peneirados, o que garantirá maior maciez ao bolo.

Misturar o leite quente.

Untar a forma e levar ao forno por aproximadamente 30 minutos ou até o bolo assar completamente.

Enquanto o bolo está no forno, preparar o recheio.

Levar as polpas do maracujá com as sementes ao fogo brando junto com as duas colheres de açúcar que foram reservadas. Mexer até ferver e formar uma geleia. Reserve.

Derreter o chocolate branco e misturar com uma caixa de creme de leite para fazer o ganache; misturar a geleia de maracujá e mexer bem. Levar a geladeira de 5 a 10 minutos para pegar consistência.

Retirar o bolo do forno, cortar ao meio, rechear e cobrir com a trufa de maracujá. Levar à geladeira por 5 minutos.

Enquanto isso, preparar o ganache de chocolate preto, derretendo-o e acrescentando uma caixa de creme de leite.

Retire o bolo da geladeira e cubra com a trufa de chocolate, incluindo as laterais. Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36677-bolo-trufado-de-maracuja.html>