BARRINHAS DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA DE CHOCOLATE:

Massa de chocolate:1 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

4 colheres (sopa) de açúcar

6 colheres (sopa) de margarina

2 colheres de (sopa) de água

MASSA DE MARACUJÁ:

Massa de maracujá:1 e 1/2 xícara de (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado

4 ovos

MODO DE PREPARO

MASSA DE CHOCOLATE:

Massa de chocolate:Misture em uma tigela a farinha de trigo, o chocolate em pó e o açúcar.

Misture com a margarina obtendo uma farofa.

Com ajuda de um garfo misture 2 colheres de sopa de água de modo a obter uma massa firme (se necessário adicione mais água).

Forre uma assadeira (19x22) com papel manteiga untado e distribua a massa uniformemente, alisando-a.

Asse em forno médio (180ºC) por aproximadamente 15 minutos ou até dourar as bordas.

Retire do forno e espere esfriar.

MASSA DE MARACUJÁ:

Massa de maracujá:Peneire em uma tigela o açúcar e a farinha de trigo.

Misture o suco de maracujá com os ovos um de cada vez, batendo com um garfo até que a mistura comece a formar espuma.

Cubra a massa de chocolate com este creme de maracujá e leve ao forno por mais 30 minutos ou até que, enfiando um palito, este saia limpo.

Retire do forno e aguarde esfriar completamente.

Corte em barrinhas de 4 x 2,5 cm.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37206-barrinhas-de-maracuja.html