BOLO DELÍCIA DE MARACUJÁ DIET

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:1 copo de suco de maracujá sem açúcar

2 colheres (sopa) de margarina light

4 gemas

4 claras em neve

2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

1/4 xícara (chá) de adoçante culinário líquido

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:30 g de chocolate meio amargo sem açúcar

1 copo de suco de maracujá (com adoçante)

1 lata de creme de leite light

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bata as gemas, a margarina e o adoçante.

Continue batendo e vá acrecentando aos poucos o suco.

Misture as claras em neve com a mistura das gemas até que fique uma massa homogênea.

Asse em forno pré-aquecido, numa forma untada e polvilhada por aproximadamente 30 a 45 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Em banho-maria, derreta o chocolate com o creme de leite. Vá acrescentando aos poucos o suco e retire do banho-maria. Mexa bem.

MONTAGEM:

Montagem:Desenforme o bolo e use uma linha ou uma faca para dividir o bolo em 2 partes. Em uma das partes, passe um pouco do recheio. Cubra com a outra parte e espalhe o resto do recheio. Se quiser, acrescente um pouco de sementes de maracujá ou chocolate meio amargo diet para servir e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40576-bolo-delicia-de-maracuja-diet.html