

BOLO DE MARACUJÁ MOLHADINHO

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de açúcar refinado

1 e 1/2 xícaras (chá) de polpa natural de maracujá

1 colher (sopa) de fermento químico

2 colheres (sopa) cheias de manteiga

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe as claras dos ovos e as bata na batedeira até ficarem bem fofas. Reserve-as.

Junte as gemas, 2 xícaras (chá) de açúcar, a manteiga e bata na batedeira até obter uma aparência cremosa.

Coloque 1 xícara (chá) de polpa natural de maracujá junto com o passo anterior, batendo até que as sementes percam sua parte de sua película.

Peneire bem este creme, reservando as sementes.

Coloque o creme novamente na batedeira e junte a farinha

Após batido, coloque no refratário o fermento e as claras batidas e mexa, delicadamente, até tornar-se homogêneo.

Coloque numa forma de buraco no meio, untada e asse a 200°C por cerca de 30/40 minutos

CALDA:

Calda: Em uma panela, junte as sementes que foram peneiradas com meia xícara (chá) de polpa natural de maracujá, 1 xícara (chá) de açúcar e meio copo de água.

Coloque em fogo alto e mexa de vez em quando até que a calda comece a "espumar".

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41971-bolo-de-maracuja-molhadinho.html>