

BOLO DE MARACUJÁ SEM ÓLEO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 maracujá grande (cerca de 80 g de polpa)

4 xícaras 1/2 de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de manteiga

4 ovos grandes

1 xícara de água

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda: 1 maracujá grande (ou cerca de 80 g de polpa)

6 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Preaquecer o forno a 180°C.

Untar uma forma redonda com manteiga e polvilhar com farinha reservar.

Cortar o maracujá e recolher a polpa com uma colher. Colocar a polpa de maracujá no liquidificador juntar a água, o leite, os ovos e a manteiga. Bater bem.

Numa tigela, misturar a farinha com o fermento e o açúcar, juntar a mistura ao preparado anterior e bater até obter uma massa lisa e homogênea.

Colocar na forma e levar ao forno por 35 minutos, a 220°C. Verificar o bolo com um palito.

Retirar o bolo do forno e deixar amornar um pouco.

Preparar a calda. Recolher a polpa do maracujá restante.

Colocar a polpa numa panela juntamente com o açúcar e a água fria.

Deixar ferver sem deixar de mexer.

Desenformar o bolo e furar toda a superfície com um palito.

Molhar com a calda quente e deixar esfriar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42253-bolo-de-maracuja-sem-oleo.html>