

ESCONDIDINHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

5 ovos

200 g de açúcar

200 g de farinha de trigo

70 g de chocolate em pó

1 colher (chá) de fermento em pó

1/2 xícara (chá) de suco de maracujá misturado com 4 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Numa batedeira coloque 5 ovos e 200 g de açúcar e bata bem até dobrar de volume, 10 minutos. Desligue a batedeira e adicione 200 g de farinha de trigo, 70 g de chocolate em pó e 1 colher (chá) de fermento em pó e misture delicadamente até formar um creme fofo.

Transfira este creme (feito acima) para uma fôrma de bolo com buraco no meio (24 cm de diâmetro), untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 35 minutos. Retire do forno e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42440-escondidinho-de-maracuja.html>