

BOLO DE TRIGO COM MURICI

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: Massa de bolo pronta Festa (Zaeli)

3 ovos

150 ml de leite

2 colheres (sopa) margarina

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de murici

1/2 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Leia com atenção as instruções do bolo, é muito simples, prepare e coloque pra assar a 220°C por cerca de 30 minutos. Assim que estiver pronto, retire do forno espere mornar e desenforme.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque os muricis em uma bacia com um pouquinho de água e amasse com as mãos, separe os caroços e deixe apenas a polpa. Bata a polpa no liquidificador por cerca de 1 minuto, logo após passe no crivo para tirar o grosso.

Agora é só misturar o murici com o leite condensado e estar pronta a cobertura. Uma dica: na hora de colocar a cobertura no bolo, fure-o com um garfo para cobertura penetrar o bolo e ficar mais cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42994-bolo-de-trigo-com-murici.html>