

BOLO DE MARACUJÁ CREMOSO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1/2 lata (medida de leite condensado) de suco concentrado de maracujá

Polpa de 2 maracujás

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o suco, o óleo e a farinha até obter um creme homogêneo.

Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma assadeira de 25x35 cm untada e polvilhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que enfiando um palito no centro este saia limpo. Bata a polpa no liquidificador com o suco concentrado usando a tecla pulsar 2 vezes somente para soltar. Leve ao fogo com o leite condensado mexendo sempre por 5 minutos. Fure o bolo com um palito e regue com a calda. Deixe esfriar, corte em quadrados e embrulhe um a um em papel alumínio. Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44910-bolo-de-maracuja-cremoso.html>