

BOLO MAGNÍFICO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos (claras e gemas separadas)

1 xícara e meia de suco de maracujá (forte suco fruta natural) fervente

2 xícaras de açúcar não muito cheias

3 xícaras de farinha de trigo com fermento

1 colher de sopa de margarina sem sal

RECHEIO/COBERTURA:

Recheio/Cobertura: Polpa com semente de 5 maracujás

3 colheres de sopa de açúcar

1 xícara de suco de maracujá (fruta)

1 lata de leite condensado

1 lata de leite condensado sem soro

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater as claras em neve (ponto suspiro), acrescentar as gemas uma a uma aos poucos juntar o açúcar (reservar), ferver o suco com a margarina e ainda fervendo intercalar farinha de trigo e suco mexendo delicadamente, despejar a mistura em forma untada e enfarinhada e assar (180°C) por aproximadamente 45 minutos ou até que enfando um palito este saia limpo.

RECHEIO/COBERTURA:

Recheio/cobertura: Colocar as poupas de maracujá em uma panela, junta o suco e o açúcar, mexer em fogo brando até virar uma geleia desligar o fogo e junta o leite condensado e o creme de leite, usar como recheio e cobertura, para decorar pode-se usar lascas de chocolate branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45756-bolo-magnifico-de-maracuja.html>