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 enfarinha e assar (180°C) por aproximadamente 45 minutos ou até que enfiando 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 lascar de chocolate branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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