BOLO DE MARACUJÁ COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:1 caixinha de leite condensado

3/4 da caixinha de suco de maracujá concentrado

polpa de um maracujá (opcional)

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Coloque o leite condensado num recipiente e misture o suco de maracujá.

Não há necessidade de usar liquidificador, apenas misturar bem ate envolver todo o suco.

Depois acrescente a polpa do maracujá e misture.

Depois de assado, espere amornar, desenforme, faça alguns furos com o garfo e jogue a cobertura.

Conforme o bolo for esfriando a cobertura vai ficando mais consistente.

Se preferir pode colocar a cobertura na geladeira e colocar sobre o bolo quando ele já estiver frio.

Se não gostar das sementinhas, não coloque a polpa na cobertura.

Tempo e a temperatura baseado em forno elétrico.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46234-bolo-de-maracuja-com-cobertura-de-leite-condensado.html