

BOLO RECHEADO DE MARACUJÁ COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1/3 xícara de óleo vegetal

1 colher de sopa de vinagre de maçã

1 xícara de água

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 xícara de suco de maracujá concentrado (coar para tirar as sementes)

1 xícara de leite de coco

1 caixinha de creme de soja

1 colher de sobremesa de creme vegetal

5 colheres de sopa de açúcar demerara

2 colheres de sopa de maisena diluída em 1/2 xícara de líquido

COBERTURA DA LATERAL:

Cobertura da lateral:150 g de chocolate meio amargo derretido em banho maria

COBERTURA DE GELEIA:

Cobertura de geleia:3/4 xícaras de polpa de maracujá com as sementes

1 colher de sopa de maisena diluída em 1/2 xícara de água

3 ou 4 colheres de sopa de açúcar demerara

Amendoim ou castanha para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misturar a farinha e o açúcar e adicionar o óleo, o vinagre e a água e bater bem até formar uma massa homogênea.

Acrescentar o fermento levemente e levar ao forno em uma forma untada e esfarinhada (usei redonda). Assar até dourar.

Se a massa ficar fina para dividir ao meio, fazer duas massas.

RECHEIO DE MARACUJÁ:

Recheio de maracujá:Levar ao fogo todos os ingredientes do recheio mexendo sempre até ferver.

GELEIA:

Geleia:Levar ao fogo os ingredientes até formar uma calda um pouco grossa (com textura de geleia).

MONTAGEM:

Montagem:Cortar o bolo ao meio após esfriar, umedecer as massas com suco de maracujá aguado e rechear.

Levar para geladeira por 1 hora para depois colocar o chocolate derretido nas laterais. Para facilitar esse processo: colocar um prato ou uma tampa no tamanho do bolo sobre o bolo preservando a parte de cima que receberá a geléia. Depois de cobrir as laterais colocar a geleia no centro e decorar as bordas com amendoim ou castanha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/46757-bolo-recheadode-maracuja-com-cobertura-de-chocolate.html>