

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46757-bolo-recheado-de-maracuja-com-cobertura-de-chocolate.html>