

# BOLO DE MARACUJÁ COM MARSHMALLOW

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 2 xícaras de trigo  
2 xícaras de açúcar  
1 xícara de suco de maracujá  
3 ovos  
2 colheres de margarina  
1 colher de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado  
1 caixinha de gelatina de maracujá  
1 colher de margarina

### MARSHMALLOW:

Marshmallow: 1 xícara de água  
2 xícaras de açúcar  
3 claras  
1 colher de pó de suco de maracujá tang  
O marshmallow pode ser substituído por chantilly  
1/2 copo de refrigerante ou leite ou suco de fruta para molar o bolo

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve e reserve.

Bata o açúcar com a margarina e as gemas por 2 minutos.

Acrescente a farinha e o suco de maracujá aos poucos, bata bem e acrescente as claras, bata mais um pouco, por último coloque o fermento e misture.

Unte e enfarinhe uma forma e coloque a massa, leve ao forno preaquecido a 180°C de 30 a 40 minutos, dependendo do forno.

### RECHEIO:

Recheio: Misture o leite condensado com a margarina e o coco em fogo baixo até engrossar, mexendo sem parar para não grudar no fundo da panela.

### MARSHMALLOW:

Marshmallow: Coloque a água e o açúcar em uma panela e leve ao fogo até formar uma calda grossa, tomando cuidado para não caramelizar.

Bata as claras em neve bem firme e acrescente a calda aos poucos, depois coloque o pó de suco de maracujá tang e bata bem, você sabe que o marshmallow está pronto quando vira a tigela de cabeça para baixo e ele não cai, mas cuidado, não vai jogar tudo no chão

### MONTAGEM:

Montagem: Deixe o bolo esfriar e divida-o em 2 ou 3 partes.

Na própria forma do bolo monte.

Coloque uma camada de bolo no fundo e molhe com o refrigerante, eu uso o guaraná antártica, ou o que desejar, uma camada do doce de maracujá.

Eu gosto de levar o bolo montado sem a cobertura para descansar na geladeira por algumas horas antes de confeitá-lo, mas é opcional.

Desenforme o bolo e cubra com o marshmallow, fazendo ondas com uma colher.

Enfeite com a gelatina por cima e é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46792-bolo-de-maracuja-com-marshmallow.html>