BOLO DE MARSHMALLOW E MARACUJÁ

INGREDIENTES

PARA O BOLO:

Para o bolo:3 ovos

2 xícaras de açúcar

100g de manteiga

1 xícara de suco concentrado de maracujá

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento

PARA UMEDECER:

Para umedecer: 1/4 de xícara de suco de maracujá concentrado

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 xícara de suco de maracujá concentrado

1 lata de creme de leite sem soro

3 claras batidas em neve

1 envelope de gelatina em pó incolor

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

1 clara

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: No liquidificador, bata o leite condensado, o suco e misture o creme de leite e a gelatina hidratada e dissolvida de acordo com as instruções. Adicione as claras em neve.

Leve à geladeira até firmar.

Desenforme o bolo, corte ao meio e recheie. Cobertura: Em uma panela, misture o açúcar e a água. Deixe ferver, sem mexer até dar ponto de calda. Bata as claras em neve, continue batendo e acrescente a calda em ponto de fio.

Bata até dar ponto de marshmallow. Cubra o bolo e decore com polpa de maracujá.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50152-bolo-de-marshmallow-e-maracuja.html