

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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