BOLO DIET DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 gemas

3 claras em neve

5 colheres de sopa de margarina light

1 1/2 xícara de adoçante em pó para forno e fogão

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento químico

1 xícara de polpa de maracujá com semente

COBERTURA:

Cobertura:Polpa de 1 maracujá com sementes

4 colheres de sopa de adoçante em pó para forno e fogão

3 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as gemas com o adoçante e a margarina.

Acrescente a polpa de maracujá e misture bem.

Junte a farinha de trigo e mexa.

Adicione as claras em neve e mexa com delicadeza.

Acrescente o fermento e misture à massa.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada.

Leve pra assar até que fique dourado.

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:Misture todos os ingredientes.

Leve ao fogo e deixe ferver

Coloque sobre o bolo ainda quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas