BOLO INTEGRAL DE CHOCOLATE COM CALDA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

3 e 1/2 xícaras (chá) de leite

2 xícaras (chá) de açúcar cristal

1 xícara (chá) de achocolatado em pó

3 ovos

2 colheres (sopa) rasas de fermento em pó químico

Margarina e farinha de trigo branca para untar e enfarinhar a forma

CALDA:

Calda:3/4 de xícara (chá) de polpa de maracujá ou 1 unidade grande

1 xícara (chá) de açúcar cristal

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Em uma vasilha coloque a farinha de trigo integral juntamente com o açúcar e o achocolatado, misture.

Acrescente as gemas e o leite e misture. Faça claras em neve e acrescente à massa lentamente junto com o fermento em pó. Unte e enfarinhe uma forma, despeje a massa e leve ao forno médio preaquecido e asse por 50 minutos.

CALDA:

Calda:Em uma panela coloque o açúcar com a água e deixe ferver até engrossar, adicione a polpa do maracujá com as sementes e deixe ferver por aproximadamente 5 minutos em fogo médio.

Espere o bolo e a calda esfriarem, desenforme o bolo, fatie-o e despeje a calda por cima.

171 calorias por porção.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51072-bolo-integral-de-chocolate-com-calda-de-maracuja.html