

BOLO DOURADO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1/3 de lata de suco de maracujá (use a lata de leite condensado vazia para medir)

1 colher (sopa) de margarina

1/2 lata de creme de leite

CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de suco de maracujá

1/2 xícara (chá) de água

1 colher (sopa) de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara (chá) de polpa de maracujá

2/3 de xícara (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Para o recheio, leve ao fogo o leite condensado, o suco e a margarina até engrossar. Misture o creme de leite e reserve na geladeira.

Na batedeira, bata a margarina e o açúcar. Junte as gemas, o suco, a farinha e bata. Acrescente as claras em neve, o fermento e mexa com uma colher.

Despeje em uma forma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 45 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Leve os ingredientes da cobertura ao fogo até formar uma geleia. Corte o bolo ao meio e regue com os ingredientes da calda misturados. Espalhe o recheio, cubra com a outra parte da massa e com a geleia.

Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56150-bolo-dourado-de-maracuja.html>