

# BOLO DE MOUSSE DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

6 ovos  
4 colheres (sopa) bem cheias de manteiga  
3 xícaras de açúcar  
2 xícaras de leite  
4 xícaras de farinha de trigo  
2 colheres (sopa) de fermento  
Recheio: 2 caixas de leite condensado  
2 caixas de creme de leite  
2 maracujás (polpa)  
Cobertura: 600 ml de chantili  
Calda: 1 maracujá  
1 xícara de açúcar  
1 xícara de água

## RECHEIO

2 caixas de leite condensado  
2 caixas de creme de leite  
2 maracujás (polpa)  
Cobertura: 600 ml de chantili  
Calda: 1 maracujá  
1 xícara de açúcar  
1 xícara de água

## MODO DE PREPARO

Separe as gemas da clara, bata as claras em neve e reserve  
Bata a manteiga, açúcar e as gemas até obter um creme  
Adicione o leite aos poucos e continue batendo  
Por fim, acrescente a farinha e bata bem  
Misture a clara em neve com uma colher e adicione o fermento  
Disponha em uma forma untada e enfarinhada  
Asse a 180

Bata tudo no liquidificador e deixe gelar

Ferva tudo ate que reduza e deixe esfriar

Corte o bolo em discos

Disponha um disco em uma forma e umedeça a massa com leite e um pouco de suco de maracujá

Coloque uma camada de recheio e repita até que a última camada seja de bolo

Cubra com o chantili

Coloque a calda por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10658-bolo-de-mousse-de-maracuja.html>