

BOLO TRUFADO DE MARACUJÁ, ÓTIMA OPÇÃO PARA ANIVERSÁRIOS! FICA MARAVILHOSO!

INGREDIENTES

MASSA:

4 ovos

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite quente

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

2 chocolates laka 170 g (tablete)

2 bate chantilly Amélia 200 ml

1/2 xícara de suco de maracujá da fruta, não use o de garrafinha, não fica bom

CALDA:

1/2 lata de leite condensado

1/4 de xícara de suco de maracujá

2 xícaras de água filtrada

COBERTURA:

1 caixa de chantilly Amélia

GELÉIA PARA DECORAÇÃO:

Polpa de 2 maracujás

5 colheres de açúcar

1 colher de amido de milho

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Bata as claras em neve junte as gemas uma a uma sempre batendo depois o açúcar e o leite bata bem, vai aumentar bastante Desligue a batedeira e coloque a farinha misturada com o fermento peneirados, mexendo delicadamente Coloque no forno médio por aproximadamente 40 minutos, em forma de 20 cm de diâmetro

RECHEIO:

Bata o chantilly, reserve Derreta o chocolate no micro-ondas em potência média, 1 minuto para cada 100 g, parando para mexer a cada 1 minuto, misture o chocolate derretido no chantilly delicadamente, não bata, depois o

suco de maracujá, sempre devagar

CALDA:

Misture os 3 ingredientes e reserve

COBERTURA:

Bata o chantilly bem firme

GELÉIA PARA DECORAÇÃO:

Leve ao fogo até engrossar, deixe esfriar

MONTAGEM:

Corte o bolo em três discos Bolo, calda, recheio, bolo, calda, recheio, bolo, calda e cobertura

Finalize com a geleia ou como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13430-bolo-trufado-de-maracuja-otima-opcao-para-aniversarios-fica-maravilhoso.html>