

Bolo Caseiro Natural de Maracujá

 culinariaterapia.com/bolo-caseiro-natural-de-maracuja

Dyne e Zinha



Receita fácil de Bolo Caseiro Natural de Maracujá com suco natural da fruta e cobertura cremosa de leite condensado *tipo mousse*.

Ingredientes

Q Massa do Q bolo:

- 1 xícara de chá (de 200 ml) de açúcar, na xícara de 200 ml cabe 200 gramas de açúcar;
- 2 ovos;
- Meia xícara de chá de óleo (100 ml ou 100 g de óleo ou gordura de sua preferência);
- Meia xícara de **chá de suco concentrado (sem água) ou polpa de maracujá (100 ml)**;
- Meia xícara de chá de leite (100 ml);
- 1 pitada de sal;
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo, em cada xícara de chá de 200 ml cabe 125 gramas de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g);

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado (395 g);

- 50 ml de suco concentrado (sem água) ou polpa de maracujá;

Como fazer Bolo Caseiro Natural de Maracujá:

Bolo:

- Primeiramente em uma tigela comece batendo o açúcar com os ovos e o óleo por 2 minutos (pode usar fouet, batedeira, liquidificar ou colher para esse processo).
- Em seguida adicione o leite, o suco de maracujá, o sal e a farinha de trigo e misture bem até a massa ficar lisa.
- Então por último acrescente o fermento para bolo e mistura delicadamente.
- Logo depois despeje em forma untada com margarina e asse em forno preaquecido por 25 min aprox, até o bolo ficar levemente dourado.
- Assim feito desenforme levemente morno e espere esfriar para cobrir.

Cobertura:

1. Então é só misturar o suco com o leite condensado e levar ao congelador por uns 10 minutinhos.
2. Logo depois é só cobrir o bolo e decorar à gosto, aqui usamos umas sementinhas de maracujá.
3. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo



Watch Video At: <https://youtu.be/N-pW68xnS0Y>