

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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11123-bolo-de-mousse-de-maracuja.html>