

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

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