

Bolo de Maracujá Simples

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-maracuja-simples

Aprenda a fazer um bolo de maracujá mais que especial para começar a semana! Bolo de Maracujá Simples



Ingredientes

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- ¾ de xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 polpa de maracujá

Modo de Preparo

- 1. Em um recipiente grande, bata os ovos com o açúcar até obter um creme cremoso.
- 2. Adicione o óleo e misture bem.
- 3. Adicione metade do suco de maracujá e metade da farinha peneirada, mexendo até incorporar.
- 4. Acrescente o restante do suco de maracujá, a farinha e o sal, misturando novamente.
- 5. Adicione o fermento e misture delicadamente.
- 6. Despeje a massa em uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 a 35 minutos.
- 7. Em uma panela, coloque a água, o suco de maracujá, o açúcar e a polpa de maracujá. Cozinhe em fogo médio, mexendo de vez em quando, até obter uma geleia.
- 8. Desenforme o bolo e regue-o com a calda de maracujá.
- 9. Sirva e desfrute dessa deliciosa explosão de sabores!