



## Bolo de Maracujá Simples

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-maracuja-simples](http://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**



60 min



8 porções

### Ingredientes

- 3 [ovos](#)
- 2 xícaras (chá) de [açúcar](#)
- $\frac{3}{4}$  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](#)
- $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de água
- $\frac{1}{2}$  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!