

BOLO DE MARACUJÁ COM CALDA



INGREDIENTES

- BOLO:
- 5 OVOS
- 3 CHÁVENAS DE CHÁ DE FARINHA
- 2 CHÁVENAS DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1\2 CHÁVENA DE LEITE
- 1\2 CHÁVENA DE POLPA DE MARACUJÁ (USEI 6)
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ
- CALDA:
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 1\2 CHÁVENA DE CHÁ DE ÁGUA
- POLPA DE 2 MARACUJÁS

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor na taça, juntar os ovos, o açúcar, o leite, óleo e o maracujá. Programar vel 8 2min.

2. Acrescentar a farinha e o fermento e programar 2 min vel.5

3. Verter para forma untada e polvilhada e levar ao forno cerca de 45 min. Desenformar.

4. Colocar na taça já lavada o açúcar e a água, com o acessório misturador, e programar Sauce 100° 12min. Deve ficar uma calda, quase em ponto de fio, Se necessário colocar mais tempo. No fim juntar o maracujá e misturar. Verter sobre o bolo.
