

Hortifruti União na cozinha

Bolo de Maracujá

5 ovos

1 xícara (chá) de suco de maracujá com as sementes

2 xícaras (chá) de açúcar

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

100g de margarina

1 colher (sopa) de fermento em pó

Em uma tigela, bata as gemas, o açúcar e a margarina. Quando a mistura estiver clara, acrescente o suco batido no liquidificador com as sementes. Junte a farinha de trigo peneirada e o fermento em pó, e mexa levemente com uma colher. Acrescente as claras em neve. Unte uma fôrma redonda e polvilhe com açúcar cristal. Despeje a massa e leve ao forno pré-aquecido em temperatura média por 35 minutos.

Cobertura

Misture o 1 xícara (chá) de suco maracujá (com as sementes) e 1 xícara (chá) açúcar em uma panela. Leve ao fogo até engrossar. Retire da forma o bolo ainda quente e despeje a calda por cima.

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 1 hora