

Ingredientes:

Bolo

2 ½ Xícaras(chá) de farinha de trigo

2 ovos

2 xícaras(chá) de açúcar

1 colher(sopa) de manteiga sem sal

1 xícara de leite quente

1 pitada de sal

1 colher(sopa) cheia de fermento em pó

Modo de preparo:

Adicione os ovos com o açúcar na batedeira, e bate até a mistura ficar clara.

Adicione a farinha aos poucos e misture até encorpar.

Adicione a manteiga no leite morno, e mexa até derreter, agora despeje sobre a mistura.

Adicione o sal e o fermento por último, e bata até ficar homogêneo.

Despeje tudo em uma forma redonda com furo untada, e leve ao forno a 200 °C por 45 minutos, ou até dourar, espete um palito para ter certeza que não ficou cru.

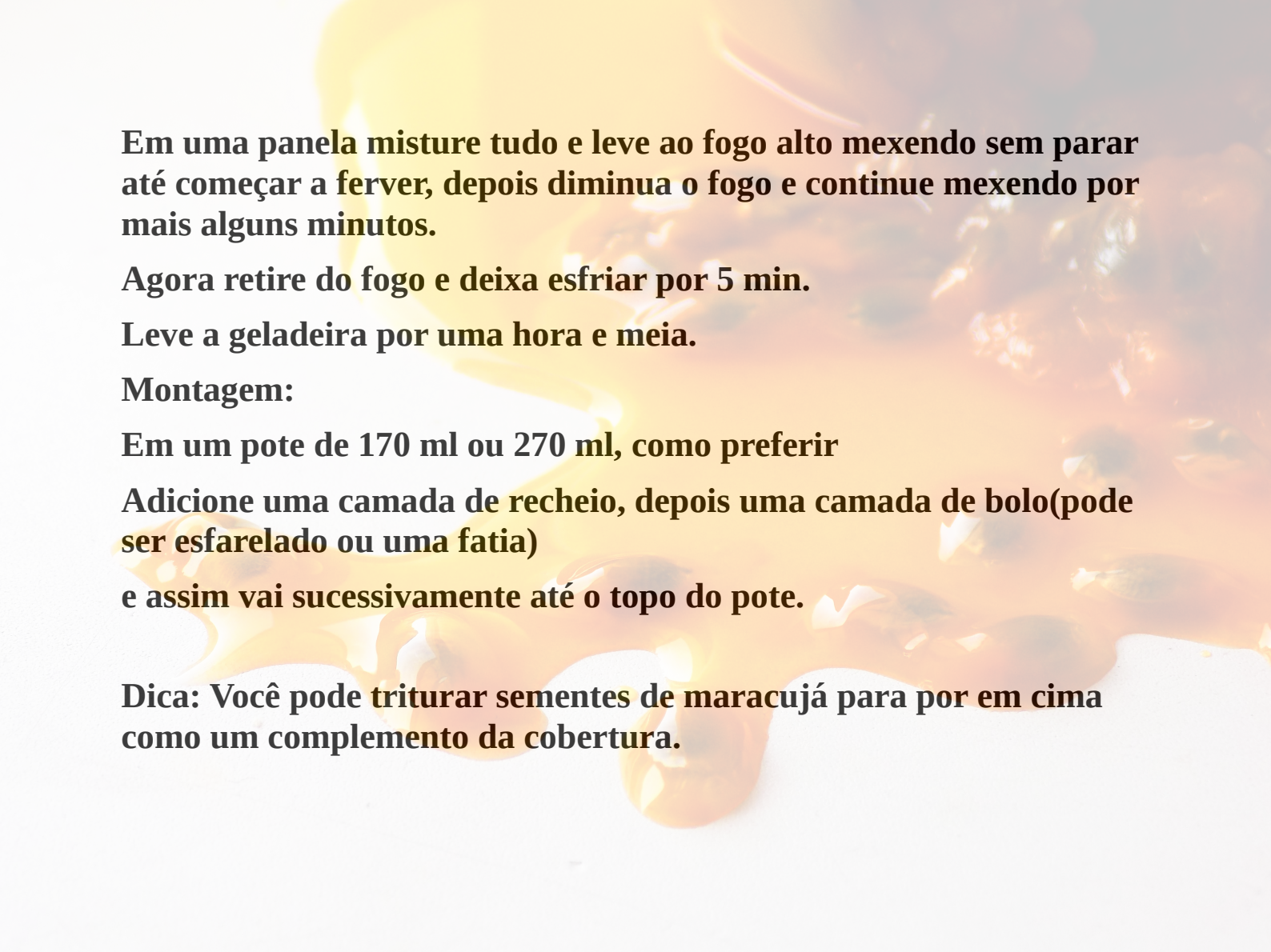
Recheio:

2 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite

1/2 copo de suco de maracujá concentrado

Modo de preparo:



Em uma panela misture tudo e leve ao fogo alto mexendo sem parar até começar a ferver, depois diminua o fogo e continue mexendo por mais alguns minutos.

Agora retire do fogo e deixa esfriar por 5 min.

Leve a geladeira por uma hora e meia.

Montagem:

Em um pote de 170 ml ou 270 ml, como preferir

Adicione uma camada de recheio, depois uma camada de bolo(pode ser esfarelado ou uma fatia)

e assim vai sucessivamente até o topo do pote.

Dica: Você pode triturar sementes de maracujá para por em cima como um complemento da cobertura.