

Bolo de Maracujá

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Esta é mais uma receita de bolo sem leite que recebi da minha mãe no Brasil. Em Edmonton podemos encontrar polpa congelada de maracujá no Paraíso Tropical, que é perfeita para este bolo. Certifique-se de assar o bolo até que um palito inserido no meio do bolo saia limpo para que o bolo não desande depois. Para uma sobremesa, sirva este bolo com um pouco de Curdo de maracujá.

Ingredientes:

- 5 ovos
- 100 gramas de manteiga sem sal
- 2 xícaras de açúcar (350 gramas)
- 2 1/2 xícaras de farinha (300 gramas)
- 1 Colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de suco de fruta de paixão não adoçado
- 1/4 colher de chá de sal

Ingredientes de xarope:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de suco de fruta de paixão não adoçado

Procedimento:

- Pré-aqueça o forno a 175 C
- Unte uma forma com furo no meio com manteiga e pulverize com açúcar.
- Separar os ovos colocando as claras na tigela de uma batedeira e as gemas em uma tigela funda.
- Usando um balão, misture as gemas com o açúcar.
- Adicione o suco de maracujá às gemas.
- Usando um coador grande, peneire a farinha e o fermento sobre a mistura de gemas e suco, em várias etapas, misturando lentamente para evitar caroços.
- Bata as claras até obter picos macios.
- Derrame as claras de ovos batidas sobre a massa e misture lentamente usando o balão até obter uma mistura homogênea, mas não misture demais.
- Despeje na forma de tubo preparada.
- Asse até que um palito de dente inserido no meio do bolo saia limpo.

- Enquanto está assando, faça uma calda: despeje a xícara de açúcar no centro do fundo de uma pequena panela limpa. Despeje o suco de maracujá em torno do açúcar e leve a ferver. Faça uma calda não muito grossa.
- Quando o bolo estiver assado, faça vários orifícios no topo com um palito e depois despeje a calda quente sobre o bolo.
- Deixe esfriar um pouco, mas não por muito tempo para que a calda não grude muito na forma.
- Passe uma faca afiada ao redor de toda a panela para soltar o bolo. Retire da panela e deixe esfriar.