Chef. Ronaldo Zara

BOLO DE

receita

MARACUJÁ





RECEITA PARA 3 BOLO DE MARACUJÁ



6 ovos

450 g de açúcar



270 ml de óleo

150 ml de leite

150 ml de suco concentrado de maracujá

480 g de farinha de trigo

24 g de fermento em pó

3 g de anti mofo opcional

Chef. Ronaldo Zara

RECEITA PARA 1 BOLO DE MARACUJÁ



2 ovos

150 g de açúcar

90 ml de óleo

50 ml de leite

50 ml de suco de maracujá

160 g de farinha de trigo

8 g de fermento em pó

1 g de anti mofo (opcional)

corante amarelo (opcional) a gosto



Chef. Ronaldo Zara

Usar anti mofo em aproximadamente 3 g nessa receita (opcional)

Assar a 180º C aproximadamente 45 minutos

Validade: 5 dias em local fresco e seco

Forma de 19 cm

Embalagem: g 32 galvanotec ou h 32 hiperpack

Para embalar deixe esfriar bem.

Para fazer mais de 3 bolos é só multiplicar essa receita

pela quantidade de bolos que desejar.

EXEMPLO:

4 bolos multiplique todos ingredientes por 4.

5 bolos multiplique todos ingredientes por 5.

No passo a passo bater os ovos e o açúcar por 30 segundos, acrescente o óleo e bater por + 10 segundos, coloque o leite e o suco e misture por + 10 segundos, retire do liquidificador e coloque em um recipiente e agregue os ingredientes secos e misture com um fue, divida nas formas e deixe descansar por 20 minutos antes de levar ao forno. Após os 20 minutos leve ao forno a temperatura pré aquecida em 190º C, para assar a 180º C por aproximadamente 45 minutos.

Depois de retirar do forno deixe esfriar um pouco, não deixe esfriar completamente dentro das formas, vai criar umidade que pode fazer com que o bolo tenha menos tempo de validade e embolorar devido a umidade, por isso ao esfriar por uns 5 minutos desenforme e deixe esfriar totalmente antes de colocar nas embalagens.

Chef. Ronaldo Zara