

Caseirinhos
QUE VENDEM

CASEIRINHO DE MARACUJÁ

POR

Tamy e carol Araújo

Divertidamente Doces

Proibida a reprodução
e comercialização deste material

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Maracujá



Ingredientes

- 150 g de Margarina
- 270 g de Açúcar
- 3 Ovos
- 250 g de Farinha de Trigo
- 180 ml de suco de maracujá
- 15 g de Fermento em Pó

Modo de Preparo

1. Peneire todos os ingredientes secos e reserve.
2. Retire todo o sumo do maracujá e reserve.
3. Na batedeira bata coloque a margarina, com o açúcar até obter um creme mais claro.
4. Coloque os ovos 1 por vez pra que ele se incorpore de forma uniforme a sua massa, deixe bater por uns 5 a 7 minutinhos.
5. Desligue a batedeira e coloque a farinha intercalando com o suco de maracujá, por último coloque o fermento.
6. Leve para assar.

DICA

- Você pode substituir o suco natural por suco concentrado de maracujá.
- Caso queira você pode também substituir metade do suco por leite integral.

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

COBERTURA

Maracujá

Ingredientes

- 300 g de leite condensado
- 50 ml de suco natural de maracujá

Modo de Preparo

1. Em bowl coloque o leite condensado e o suco e misture bem até tudo ser incorporado.

Geleia de Maracujá



Ingredientes

- Poupa do maracujá
- 100 ml de água
- 02 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque todos os ingredientes e leve ao fogo e deixe fever ate engrossar a calda.