

# Bolo Merengue de Maracujá

aprox. 15 - 20 fatias de

   Trabalhoso

   up to 150 Min.



## Ingredientes:

### Massa:

Forma redonda com fundo falso 20cm de diâmetro

1 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo

100 g Manteiga em temperatura ambiente

3 unidades de Ovos

1 xícara chá de Açúcar

150 ml Leite

1 colher chá de Fermento em pó quimico Dr. Oetker

1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker

### Recheio:

1 lata de Leite Condensado

200 ml Leite

½ caixa de Creme de Leite (100g)

1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker

3 colheres sopa de Amido de Milho

### Merengue:

3 unidades Claras de Ovo

1 ½ xícaras chá de Açúcar

1 pitada de Sal

aprox. 1 unidade maracujá (para finalizar)

## 1 Massa:

1. Em uma tigela adicione a manteiga em temperatura ambiente e bata com a batedeira até ficar mais clara.
2. Adicione o açúcar em partes, mexendo sempre.
3. Acrescente um ovo por vez, mexendo bem entre cada adição.
4. Acrescente o aroma de baunilha e mexa bem.
5. Por último incorpore a farinha e o leite, intercalando os dois.
6. Misture até obter uma massa homogênea.
7. Reserve.

## 2 Recheio:

1. Em uma panela adicione todos os ingredientes do recheio.
2. Mexa bem com o fogo ainda desligado para dissolver o amido.
3. Cozinhe em fogo médio para baixo, mexendo, sem parar, por alguns minutos até obter um creme firme e homogêneo.
4. Transfira para um pote e cubra com papel filme em contato.
5. Deixe esfriando na geladeira.

## 3 Merengue:

1. Em uma tigela limpa, adicione as claras e a pitada do sal.
2. Com a batedeira em velocidade baixa, bata até obter claras em neve.
3. Adicione o açúcar aos poucos com a batedeira ligada, mexendo sempre.
4. Bata por alguns minutos até resultar em um merengue firme. Reserve.

#### 4 Montagem:

1. Na massa do bolo, adicione o fermento, misture bem e divida a massa em duas formas untadas e com um pedaço de papel manteiga no fundo.
2. Em uma das formas acrescente o merengue.
3. Leve para assar em forno pré aquecido a 170°C por cerca de 50 minutos.
4. Com o bolo frio, desenforme.
5. Coloque o primeiro disco de massa no prato onde vai servir e acrescente o recheio.
6. Mexa bem o creme antes de colocar no bolo, espalhe na massa pronta e cubra com o outro disco de massa com o merengue. Dê leves batidinhas para ter o efeito trincado.
6. Finalize com o suco de uma unidade maracujá.: regue a fruta por cima com sementes para enfeitar.