

Ingredientes para Bolo:

3 ovos (tam M)
240g açúcar branco
230g farinha trigo (T55 com fermento)
80g óleo vegetal
80g leite meio gordo
2 clh sopa pasta maracujá concentrada (Sosa)
1 clh chá fermento em pó

Preparação:
Prepare uma forma quadrada de 20 x 20 cm
Pré aqueça o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Junte os ovos, o açúcar e os ingredientes líquidos e mexa muito bem.
Adicione os sólidos e mexa até homogeneizar. Coloque a massa na forma e leve ao forno cerca de 40 min ou até o palito sair seco no meio.
Retire e deixe arrefecer por completo antes de decorar.

Validade – 6 dias ambiente

Ingredientes para o Creme:

210g claras
375g açúcar
500g manteiga
Aromatizante e corante (desejado)

Preparação:
Junte as claras e o açúcar numa taça e leve ao lume em banho maria, mexendo sempre, até dissolver todo o açúcar por completo.
Transfira o preparado para a taça da batedeira e bata a baixa velocidade até obter um merengue firme, brilhante e à temperatura ambiente.
Entretanto amoleça a manteiga em ponto de pomada. Com a batedeira no mínimo, adicione uma colher de manteiga de cada vez até juntar tudo e bata mais um pouco até homogeneizar.
Adicione o corante e o aromatizante a gosto.

Validade – 3 dias ambiente / 10 dias frigorífico / 2 meses congelador

Boquilhas – 1M | 4B | 8B