

INGREDIENTES

BOLO:

- 3 ovos
- 3/4 de xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de suco de maracujá (bem forte)
- 1 colher de sopa de fermento em pó

CALDA:

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água
- Polpa de 1 maracujá

MODO DE PREPARO

BOLO:

1. Bata bastante na batedeira os ovos, açúcar e o óleo.
2. Acrescente a farinha e o suco do maracujá.
3. Bata novamente até misturar bem.
4. Depois acrescente o fermento em pó e bata só para misturar.
5. Coloque em forma untada com margarina e farinha.
6. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

CALDA:

1. Leve ao fogo mexendo sempre a água e o açúcar, até dar quase um ponto de fio, não chega a ficar grossa.
2. Depois apague o fogo e acrescente a polpa do maracujá e misture.
3. Sirva sobre os pedaços do bolo.