PAVÊ DE ABACAXI COM BOLO

INGREDIENTES

MASSA:

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) água

1/2 colher (sopa) de fermento

CALDA/RECHEIO

1 abacaxi picado

1/4 de xícara de água

2 colheres (sopa) açúcar

CREME

1 lata de leite condensado

1 litro de leite

1 colher (sopa) de manteiga

200g de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA

Bata os ovos na batedeira, adicione aos poucos o açúcar, a farinha, a água e por último o fermento

Coloque

Deixe esfriar, desenforme e corte

RECHEIO/CALDA

Em uma panela coloque o abacaxi, o açúcar e a água

Deixe cozinhar no fogo baixo até o abacaxi ficar macio

Esfrie e use o caldo para molhar o bolo

CREME

Adicione em uma panela o leite condensado, o leite, o coco e a manteiga

Mexa até engrossar e por último coloque o abacaxi feito com a calda/recheio

MONTAGEM

Em um refratário alterne a massa de bolo molhando com a calda/recheio do abacaxi com o creme de abacaxi

Finalize com o creme o cubra com coco ralado

Deixe na geladeira por 30 minutos

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas