

BOLO PÃO DE LÓ COM RECHEIO DE ANANÁS

INGREDIENTES

- 4 gemas de ovo
- 4 claras de ovo em neve
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 xícara (chá) de água a ferver
- 1 lata de ananás
- 4 pacotes de natas frescas para o recheio e cobertura

MODO DE PREPARO

Na tigela maior da batedeira, coloque as gemas com a água ferver e bata até a espuma subir até as bordas.

Junte o açúcar e bata mais alguns minutos.

Sem parar de bater, junte a farinha aos poucos, e bata por 20 a 30 minutos em batedeira comum (não bata menos tempo porque o resultado não é o mesmo).

Junte então, o fermento em pó e as claras em neve e mexa delicadamente com movimentos circulares de baixo para cima e leve a assar em forno preaquecido em fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Antes de colocar no forno, bata a assadeira com a massa algumas vezes numa superfície dura a fim de eliminar eventuais bolhas de ar que podem expandir e causar a quebra do bolo na hora de desenformar.

Asse no 180º C depende de cada forno por 45 minutos.

Corte ao meio e regue as duas metades com o suco de ananás.

Deixe esfriar, bata as natas em chantili com açúcar a gosto.

Para o recheio, adicione meio dedo de chantili, cubra com pedaços de ananás e coloque a outra metade do bolo.

Para a cobertura adicione chantili a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18368-bolo-pao-de-lo-com-recheio-de-ananas.html>