

# BOLO DE POTE DE BAUNILHA COM RECHEIO DE LEITE EM PÓ TRUFADO COM ABACAXI

## INGREDIENTES

### BOLO DE BAUNILHA:

Bolo de baunilha: 3 ovos  
2 colheres (sopa) bem cheia de margarina  
6 colheres (sopa) bem cheia de açúcar  
2 copo (americano) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de leite  
1 colher (sopa) de fermento químico  
1 colher (sopa) de essência de baunilha

### RECHEIO DE LEITE EM PÓ TRUFADO COM ABACAXI:

Recheio de leite em pó trufado com abacaxi: 2 caixinha de creme de leite  
1 lata de leite condensado  
7 colheres (sopa) leite em pó  
1 colher de margarina  
1 abacaxi picado  
1/2 xícara de açúcar  
1/2 xícara de água

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Bata os ovos, açúcar e a margarina.  
Depois coloque o trigo e o leite até formar uma massa homogênea e bem cremosa.  
Coloque o fermento e a essência na massa e mexa.  
Em uma forma untada, coloque a massa e em forno preaquecido de 200° C leve pra assar por aproximadamente 40 minutos.

### RECHEIO:

Recheio: Coloque o leite condensado, o creme de leite, a margarina e 3 colheres de leite em pó ao fogo baixo.  
Mexe sempre até engrossar e deligue o fogo.

Leve para a geladeira até esfriar.

Coloque em uma batedeira e acrescente 4 colheres de leite em pó e bata por 5 minutos.

#### ABACAXI:

Abacaxi: Coloque o abacaxi picado e junte o açúcar e a água e leve ao fogo baixo até secar a água.

Agora junte o ninho trufado com o abacaxi frio e cozido e misture bem.

#### MONTAR O BOLO DE POTE:

Montar o bolo de pote: Pegue um potinho de 250 ml.

Pegue o bolo já frio e esfarele ele todinho.

Molhe ele com a calda que desejar (eu molhei com leite condensado e leite).

Forre o fundo com o recheio.

Agora coloque uma camada de bolo.

Mas uma camada de recheio.

Depois mais uma de bolo e por último mais uma de recheio.

E para decorar pedacinhos de abacaxi cozido.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18413-bolo-de-pote-de-baunilha-com-recheio-de-leite-em-po-trufado-com-abacaxi.html>