

BOLO DE ABACAXI DIFERENTE

INGREDIENTES

COMPOTA DE ABACAXI:

Compota de abacaxi: 1 abacaxi pequeno descascado e picado

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque o abacaxi picado e a meia xícara de açúcar em uma panela, mexa e leve ao fogo baixo por 15 minutos.

Deixe esfriar um pouco.

Bata essa compota de abacaxi no liquidificador até virar um líquido homogêneo.

Reserve no próprio liquidificador.

Em uma tigela, misture o açúcar e a margarina até o açúcar derreter e virar um creme claro.

Acrescente os ovos e o leite e misture novamente.

Junte o conteúdo dessa tigela com o líquido reservado no liquidificador e bata bem.

Transfira novamente essa mistura do liquidificador para uma tigela, acrescente a farinha de trigo e a pitada de sal e misture bem com a ajuda de um fouet, para evitar que a massa empelote.

Acrescente o fermento em pó e mexa novamente.

Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada, e asse em forno médio, preaquecido, por aproximadamente 45 minutos.

Espere esfriar e desenforme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18545-bolo-de-abacaxi-diferente.html>