

BOLO INTEGRAL DE ABACAXI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de açúcar demerara

1 e 1/2 xícaras de leite desnatado

2 xícaras de farinha de trigo integral

2 colheres (sopa) de margarina light

4 ovos inteiros

2 colheres (café) de fermento em pó

CALDA:

Calda:1/2 abacaxi cortado em cubos pequenos

3 colheres (sopa) de açúcar demerara

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Corte o abacaxi em cubos pequenos sem a parte do meio.

Coloque numa panela em fogo médio junto com o açúcar até dourar e ficar cozido, reserve.

MASSA:

Massa:Na batedeira coloque o açúcar e os ovos, bata até ficar com uma consistência cremosa e clara.

Numa panela coloque para esquentar o leite e a margarina até derreter.

Com o açúcar e os ovos batidos, adicione a farinha aos poucos e também o leite.

Após misturar todos os ingredientes, acrescente o fermento em pó, bata por mais um instante e coloque na forma untada e enfarinhada.

Vá distribuindo os pedacinhos de abacaxi para que se misture a massa.

Coloque para assar no forno preaquecido (180º C), por aproximadamente 40 minutos, (depende muito do forno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20023-bolo-integral-de-abacaxi.html>