

# 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).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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