

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>