

BOLO DE ABACAXI VEGANO

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo integral
 - 1/2 xícara de farinha de arroz
 - 1/2 xícara de maisena
 - 5 colheres de açúcar mascavo ou demerara
 - 1 colher de canela em pó
 - 1 colher de fermento em pó
 - 180 ml de água filtrada
 - 3 colheres de óleo de soja
 - 1 colher de vinagre de maçã
- Cobertura:
- 3 fatias de abacaxi picadinhos
 - 3 colheres de açúcar mascavo ou demerara

MODO DE PREPARO

Unte uma forma de bolo inglês ou uma de sua preferência.

Coloque no fundo da forma o abacaxi, salpique com as 3 colheres de açúcar e reserve.

Misture os ingredientes secos em uma vasilha.

Depois acrescente os líquidos, misturando até obter uma massa homogênea.

Deposite a massa na forma e asse em forno médio (180° C) por 30 minutos.

Espere esfriar para desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20704-bolo-de-abacaxi-vegano.html>