

BOLO DE ABACAXI COM MASSA DE BOLO DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 mistura de bolo pronta sabor coco

2 ovos

2 colheres de manteiga ou margarina

2 xícara de leite morno

CALDA:

Calda: 4 rodela de abacaxi

2 xícara de açúcar cristal

4 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque na batedeira a manteiga, o ovo e bata até que fique cremosa.

Em seguida acrescente a mistura de bolo de coco e mexa acrescentando o leite aos poucos.

Mexa tudo até que fique uma massa lisa e homogênea e reserve.

CALDA:

Calda: Pegue uma panela e coloque o açúcar.

Leve ao fogo médio e mexa até ficar caramelizado.

Acrescente a água e deixe engrossar.

Espere esfriar um pouco e despeje na forma untada com um pouco de manteiga.

Arrume as rodela de abacaxi na forma com a calda, despeje a massa e leve ao forno preaquecido em 180° por 35 minutos ou até que fique dourado.

Após assado, deixe esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21122-bolo-de-abacaxi-com-massa-de-bolo-de-coco.html>