

BOLO DE ABACAXI SIMPLES

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

2 e 1/2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

1 abacaxi pequeno

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Pique o abacaxi em cubos pequenos, coloque em uma panela e leve ao fogo com 1 xícara de açúcar.

Deixe cozinhar bem, bata no liquidificador e reserve.

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar até desfazer bem o açúcar.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos, vá intercalando com o leite bata bem.

Em seguida, acrescente a mistura do liquidificador e bata mais um pouco.

Com a batedeira desligada, acrescente as claras em neve delicadamente e por último coloque o fermento.

Coloque a massa em forma redonda grande com furo central e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22221-bolo-de-abacaxi-simples.html>