

BOLO CARAMELIZADO DE ABACAXI

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 2 xícaras de farinha de trigo

250 ml de leite

3 ovos

1 e 1/4 xícara de açúcar

2 colheres de manteiga

1 colher de fermento

ABACAXI:

Abacaxi: 500 ml de água

5 rodela de abacaxi

1 e 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Separe as gemas das claras e reserve.

Bata as claras em neve e reserve.

Junte em um recipiente as gemas, a manteiga e o açúcar, bata até obter uma consistência homogênea.

Adicione a farinha e o leite e bata.

Por último, adicione as claras em neve e o fermento com uma colher de pau, mexa até misturar tudo.

Aqueça o forno em (180° C).

ABACAXI:

Abacaxi: Leve o abacaxi com o açúcar e a água ao fogo, deixe ao fogo até engrossar e obter uma consistência de caramelo.

Adicione o abacaxi numa forma untada, com um pouco da calda.

Por cima coloque a mistura do bolo e leve ao forno por uns 35 minutos, ou até um palito inserido, sair limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24363-bolo-caramelizado-de-abacaxi.html>