

BOLO DE ABACAXI COM BEIJINHO

INGREDIENTES

6 ovos

1 e 1/2 copo de iogurte natural

3 copos de farinha de trigo

3 copos de açúcar

1 copo de óleo

1 colher de fermento em pó

1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga sem sal

2 garrafinhas de leite de coco

coco ralado

2 abacaxis picados em cubo

2 caixas pequenas de chantilly

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos na batedeira, em seguida adicione o iogurte natural, a farinha de trigo, o açúcar, e o óleo. Bata até obter uma mistura homogênea, em seguida adicione o fermento em pó e leve para assar.

RECHEIO DE ABACAXI:

Recheio de abacaxi: Coloque em uma panela o abacaxi picado e adicione um pouco de açúcar.

Deixe ferver até que se obtenha os pedaços mais moles e com calda.

RECHEIO DE BEIJINHO:

Recheio de beijinho: Coloque numa panela o leite condensado, uma garrafa de leite de coco, a manteiga e o coco ralado.

Mexa até que comece a desgrudar do fundo da panela.

COBERTURA:

Cobertura: Bata na batedeira chantilly até que fique mais firme.

MONTAGEM:

Montagem: Depois de assado, corte o bolo em três partes para que se possa rechear.

Em seguida coloque uma quantidade de beijinho e por cima uma quantidade de abacaxi.

Repita da mesma maneira com a outra parte.

Depois de recheado, basta cobrir o bolo com o chantilly e decorar da maneira que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25474-bolo-de-abacaxi-com-beijinho.html>