

BOLO DE ABACAXI COM CANELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

2 copos (150 ml) de açúcar

1 copo (150 ml) de óleo

2 copos (150 ml) de leite morno

3 a 4 copos (150 ml) de farinha de trigo

2 copos (150 ml) de abacaxi cortado bem miudinho (esprema nas mãos levemente preservando o caldo)

1 colher (chá) rasa de canela em pó

2 colheres (sopa) rasas de fermento químico

CALDA (OPCIONAL):

Calda (opcional): 4 fatias de abaxi

1/2 copo (150 ml) de açúcar

1/2 copo (150 ml) de água

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata (na mão) os ovos com o açúcar o óleo.

Acrescente o leite e continue a bater.

Acrescente a farinha de trigo (3 copos inicialmente) e continue a bater.

Acrescente o abacaxi com o caldo e continue a bater.

Acrescente mais farinha de trigo se achar necessário (a massa tem que ficar cremosa).

Acrescente a canela e o fermento e continue a bater levemente.

Coloque em uma forma 30 x 22 cm untada.

Leve ao forno 180° C por aproximadamente 35 a 40 minutos.

CALDA (OPCIONAL):

Calda (opcional): Bata os ingredientes em liquidificador.

Coloque em uma panela e leve ao fogo por 4 minutos.

Derrame e espalhe a calda sobre o bolo após assá-lo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27070-bolo-de-abacaxi-com-canela.html>