

BOLO SIMPLES COM RECHEIO DE FRUTAS FRESCAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 colher de sopa cheia de margarina

2 copos de açúcar

3 copos de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

1 copo de leite

RECHEIO:

Recheio: 3 colheres de amido de milho

2 copos de leite

1 pacotinho de coco ralado

5 colheres de sopa de açúcar

1 manga pequena

1 maçã

1 ameixa

1/2 abacaxi ou quaisquer outras frutas que você tenha na geladeira

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe as claras das gemas e reserve.

Bata as gemas junto com a margarina e o açúcar, até virar um creme.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e o leite, por último acrescente o fermento.

Depois bata as claras em neve e acrescente à massa, misturando levemente.

Despeje a massa numa forma untada (sem furo no meio).

Assar de 30 a 40 minutos a 200°C.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela misture o amido de milho, 2 colheres de açúcar, o coco ralado e o leite.

Misture tudo em fogo baixo até engrossar e reserve.

Pique o abacaxi e leve ao fogo com 3 colheres de açúcar, deixe cozinhar por 10 minutos.

Desligue o fogo e acrescente as outras frutas frescas picadas, depois junte o creme.

Após o bolo esfriar corte ao meio e coloque o recheio.

O bolo pode ser molhado com guaraná se preferir, fica super gostoso gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29010-bolo-simples-com-recheio-de-frutas-frescas.html>