

BOLO DA LUCILA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

2 pacotes de coco

1 gema

3 colheres de maizena

CALDA:

Calda: 1 abacaxi

1/2 xícara de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 9 colheres de leite ninho

1 lata de leite condensado

1 colher de emulsificante

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos com o açúcar e a margarina, até ficar esbranquiçado.

Aos poucos adicione o trigo, o leite e o pacote de mistura para bolo.

Por último coloque o fermento em pó.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Faça o recheio numa panela, coloque todos os ingredientes e cozinhe.

Separadamente cozinhe o abacaxi com açúcar num copo de água até tirar a acidez.

Reserve separadamente o abacaxi da calda.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo com uma linha ou fio dental.

Coloque uma das partes na forma e regue com a calda do abacaxi.

Coloque o creme do recheio.

Depois os pedaços do abacaxi.

Por cima o restante da massa.

COBERTURA:

Cobertura: Bata tudo na batedeira, até ficar cremoso.

Use a criatividade para cobertura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29745-bolo-da-lucila.html>