

BOLO INTEGRAL DE NATAL COM ABACAXI DA ABIMA

INGREDIENTES

COBERTURA OPÇÃO 1:

Cobertura opção 1: 1 xícara das de chá de açúcar de confeiteiro

1 colher das de sopa de canela em pó

COBERTURA OPÇÃO 2:

Cobertura opção 2: 100 g de fondant industrializado

Essência de baunilha ou gotas de limão para aromatizar

MODO DE PREPARO

COBERTURA 1:

Cobertura 1: Misture bem os ingredientes e utilize na decoração do bolo.

COBERTURA OPÇÃO 2:

Cobertura opção 2: Derreta o fondant em banho-maria, misture a essência ou suco de limão e aplique no bolo.

BOLO:

Bolo: Prepare o bolo conforme instruções da embalagem substituindo o líquido da receita pelo abacaxi picado. Junte os demais ingredientes, misture bem e coloque em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo peneirada.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até ficar dourado.

Retire do forno, desenforme e polvilhe com a cobertura de sua preferência.

Decore a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30428-bolo-integral-de-natal-com-abacaxi-da-abima.html>