

BOLO DE SEMENTE DE PAPOULA E ABACAXI

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo com fermento

125 g manteiga derretida

3/4 xícara de açúcar

1 colher de sopa de sementes de papoula

2 ovos, levemente batidos no garfo

1/2 xícara de creme de leite sem soro

1/4 xícara de suco de abacaxi

abacaxi picado enlatado para decorar

creme de leite fresco batido ou chantilly para servir

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 160°C.

Unte uma forma retangular (11 x 22 cm) com manteiga.

Peneire a farinha em um recipiente e reserve.

Bata a manteiga, açúcar e sementes de papoula até ficar cremoso.

Gradualmente acrescente os ovos, batendo bem a cada adição.

Acrescente a farinha peneirada, creme de leite e suco de abacaxi, mexa gentilmente até misturar tudo.

Coloque na forma já untada e asse por 50 a 55 minutos ou até furar com um garfo e sair limpo.

Deixe na forma por 5 minutos.

Desenforme e espere esfriar.

Decore com abacaxi enlatado picado.

Sirva pedaços grossos com chantilly ao lado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30916-bolo-de-semente-de-papoula-e-abacaxi.html>