

BOLO DE SEMENTE DE PAPOULA E ABACAXI

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo com fermento
125 g manteiga derretida
3/4 xícaras 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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