

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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