

# BOLO DE ABACAXI FOFÍSSIMO

## INGREDIENTES

### CALDA:

Calda: 3/4 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, açúcar, o óleo e o leite.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo até obter uma mistura bem homogênea.

Após isso, misture a colher de fermento ou bata também no liquidificador somente até misturar.

Preaqueça o forno em forno médio.

Faça uma calda com açúcar e água, até caramelizar.

Unte as laterais da forma com manteiga e farinha e coloque no fundo (sem untar) os pedaços de abacaxi (ao cortar o abacaxi, sobra um caldinho e pode colocar o caldinho junto na forma). Acrescente a calda de caramelo em cima do abacaxi e logo em seguida a massa.

Leve para assar e fique atento ao ponto de assado. Não deixe passar do ponto para não queimar a fruta. Para saber se o bolo está assado, coloque a mão e se a massa não colar no dedo estará assada.

Espete o garfo ou palito e se este sair limpo, estará perfeito!

Esse bolo é maravilhoso, muito fofo e saboroso, vale a pena fazer!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31296-bolo-de-abacaxi-fofissimo.html>