

# BOLO DE ABACAXI CREMOSO

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 fatias de abacaxi
- 3 fatias de abacaxi picado
- 2 xícaras de açúcar para caramelizar a forma

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela junte os ovos, a farinha de trigo e o açúcar, misture bem.

No liquidificador bata a água com as 2 fatias de abacaxi e, sem peneirar, junte com o restante dos ingredientes da tigela.

Bata na batedeira até a massa ficar homogênea.

Acrescente o fermento e bata novamente.

Misture com um garfo as 3 fatias de abacaxi picado.

Caramelize as laterais e o meio da forma, não é necessário untar a forma.

Leve ao forno até que se espete um palito e o mesmo saia limpo.

Desenforme ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31878-bolo-de-abacaxi-cremoso.html>