## **BOLO DE ABACAXI E BANANA**

## **INGREDIENTES**

## MASSA

Massa:3 ovos

- 1 xícara e 1/2 de açúcar
- 1 xícara de margarina
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite de coco (de garrafinha)
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Abacaxi e banana cortados em rodelas

1/2 xícara de açúcar (para caramelizar a assadeira)

## MODO DE PREPARO

Bater na batedeira os ovos, açúcar e a margarina até formar um creme.

Acrescentar aos poucos a farinha de trigo e o leite de coco e continuar batendo. Por último coloque o fermento.

Caramelize a assadeira média com 1/2 xícara de açúcar, coloque as rodelas de abacaxi, preencher os espaços com rodelas de banana e jogar a massa por cima.

OBS: Antes de colocar a massa, passar margarina nas bordas da assadeira (p/ massa não grudar).

Levar ao forno quente de 30 a 40 minutos. Desenformar o bolo quase frio.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31889-bolo-de-abacaxi-e-banana.html