

BOLO CREMOSO DE ABACAXI

INGREDIENTES

2 gelatinas sabor abacaxi
1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
4 ovos
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 caixa de creme de leite
1 pitada de sal
2 xícaras de chá de farinha de trigo sem fermento
1 litro de leite
1 colherinha de café de fermento em pó
Margarina e farinha para untar a forma
1 abacaxi picado miúdo
6 colheres de açúcar
1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Caramelize o açúcar com a água e jogue o abacaxi picado. Espere ferver até desgrudar o caramelo, se necessário ponha um pouco de água. Reserve. Bata muito bem os 6 primeiros ingredientes no liquidificador, vá acrescentando a farinha de trigo e o leite aos poucos. Adicione o fermento em pó e utilize a função pulsar do liquidificador. Distribua a massa na forma untada e enfarinhada e espalhe o abacaxi caramelizado por toda a massa. Leve assar em forno médio por 50 minutos ou até dourar a superfície.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39128-bolo-cremoso-de-abacaxi.html>