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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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