

# BOLO DE CASCA DE ABACAXI

## INGREDIENTES

casca de 1 abacaxi (400 g)  
1 xícara (chá) de água  
1 xícara (chá) de margarina (200 g)  
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar  
2 ovos  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
3 colher (sopa) de açúcar para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogão a casca de abacaxi com a água.  
Cozinhe em fogo baixo por 20 minutos, com a panela tampada.  
Bata no liquidificador e passe na peneira, reserve-o.  
Unte e enfarinhe uma forma de bolo(23x9 cm).  
Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).  
Em uma tigela, misture a margarina com açúcar.  
Junte os ovos e bata até obter um creme.  
Acrescente o caldo reservado, a farinha e o fermento.  
Coloque na forma e leve ao forno por 30 minutos.  
Polvilhe com açúcar e deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39217-bolo-de-casca-de-abacaxi.html>