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 liquidificar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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