

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 fogo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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