

BOLO AMARELO DE ABACAXI COM CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: Suco de 8 laranjas

1 lata de leite condensado

1 colher de mesa de amido de milho

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos inteiros, o óleo e o açúcar.

Despeje a gelatina e bata até dissolver.

Despeje em uma tigela e acrescente a farinha em pó, mexendo sempre, colocando o leite.

Acrescente o fermento por último.

Coloque em assadeira untada e polvilhada com farinha.

Preaqueça o forno por 20 minutos e asse o bolo por 35 minutos na temperatura de 240°C.

Para fazer a cobertura, dissolva o amido de milho no suco de laranja.

Leve ao fogo o leite condensado e junte o suco.

Em fogo baixo mexa constantemente até ferver (mais ou menos 35 minutos).

Ainda quente cubra o bolo.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40370-bolo-amarelo-de-abacaxi-com-calda-de-laranja.html>