

PÃO DE LÓ DE ABACAXI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar refinado

1 xícara de água

1 colher de fermento em pó

3 gemas

3 claras batidas em neve

CREME DE CONFEITEIRO:

Creme de confeiteiro: 1 lata de leite condensado

2 latas de leite

1 gema peneirada

1 colher de maizena

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes na batedeira e por último as claras e o fermento.

Coloque por cima do abacaxi e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por uns 45 minutos.

CREME:

Creme: Dissolva 1 colher de maizena no leite.

Leve ao fogo brando todos os ingredientes até engrossar.

Depois de frio coloque 1 caixa de creme de leite.

Deixe o bolo esfriar e coloque o creme por cima.

Polvilhe coco ralado a gosto.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40406-pao-de-lo-de-abacaxi.html>