

FLORESTA BRANCA

INGREDIENTES

1/2 kgo de margarina
3 xícaras de açúcar
5 ovos
4 xícaras de farinha de trigo
500 ml de leite de coco
1 colher de sopa de fermento
4 gotas de essência de baunilha
1 coco (grande) ralado
1 abacaxi (grande)
2 latas de leite condensado
500 ml de chantili
500 g de chocolate branco (em barra)
cereja (a gosto)
2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Em um recipiente bata a margarina, açúcar e a gema até fica homogêneo por 2 minutos.

Acrescente a farinha de trigo e o leite, bata tudo, por último acrescente a clara em neve, a essência e o fermento, mexa delicadamente.

Coloque na assadeira untada e leve ao forno em torno de 25 minutos a 180°C.

Em uma panela bote o cocô a margarina e o leite codensado mexa ate ele ficar um pouco seco, depois de pronto, deixe esfriar.

Corte o abacaxi em cubinhos e coloque para cozinhar com 1 xícara e 1/2 de açúcar e 2 xícaras de água, quando ele amolecer tire do fogo, escorra e guarde a calda para molhar o bolo, junte o abacaxi com o coco e misture bem.

Quando o bolo esfriar, corte em 3 partes e molhe com a calda.

Coloque o recheio, faça a mesma coisa com a outra parte.

Bata bem o chantilly, molhe o bolo e cubra com o chantilly.

Depois cubra também com bastante pedaços de chocolate e decore com cereja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41636-floresta-branca.html>