

BOLO DE ABACAXI TIPO BOMBOCADO

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 200 g de coco ralado
- 1 vidro de leite de coco
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 abacaxi cortado em pedaços pequenos
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Descasque o abacaxi corte-o em pedaços pequenos e leve ao fogo com as 2 colheres de açúcar. Deixe cozinhar por 5 minutos. Leve para escorrer e reserve.

Em uma tigela misture os demais ingredientes e por ultimo adicione o abacaxi que deverá estar bem seco e frio.

Leve para assar em forma untada e enfarinhada.

Asse em forno a 180°C preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42136-bolo-de-abacaxi-tipo-bombocado.html>