

# BOLO PIANO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:200 g de manteiga

350 g de açúcar

350 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1 e 1/2 xícaras de leite

4 ovos

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 lata de abacaxi picado

100 g de coco ralado

### COBERTURA:

Cobertura:1 caixa de fondant (pasta americana)

anilina preta

manteiga em spray para dar brilho ao bolo

## MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar e a manteiga ate formar um creme.

Acrescente a farinha e leite. Em seguida coloca o fermento e as claras em neve e misture com colher de pau. Unte uma forma retangular com manteiga e farinha de trigo. Asse em forno médio ate que o palito saia seco no meio do bolo.

Misture o leite condensado com o abacaxi e o coco, quando soltar da panela estará pronto. Quando o bolo estiver frio, parta no meio e coloque o recheio. Depois passe uma geleia para que o fondant grude no bolo, se preferir faca um creme de manteiga e açúcar. Cubra o bolo com esse creme, depois é só cobrir com o fondant seguindo as instruções da caixa. O bolo fica lindíssimo, você vai receber muitos elogios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42830-bolo-piano.html>