

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 até 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 até 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 faça 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>