BOLO DE ABACAXI COM COCO E LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado (270 g)

5 ovos médios (250g)

1 1/2 xícaras (chá) de açúcar refinado (270 g)

1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal (100 g)

1 1/2 xícara de farinha de trigo peneirado (180 g)

1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)

2 gemas médias peneiradas (30 g)

1 colher (sopa) de amido de milho (7 g)

1 1/2 xícara (chá) de leite integral (360 g)

1 xícara (chá) de coco fresco ralado (145 g)

3 xícaras (chá) de abacaxi em calda em cubos pequenos (600 g)

Pedaços de coco, abacaxi e cereja para decorar

MODO DE PREPARO

Bata por 5 minutos na batedeira os ovos com 1 xícara (chá) de açúcar e a manteiga (reserve 1 colher das de sopa).

Aos poucos, acrescente a farinha de trigo e o fermento. Despeje em uma assadeira (20 cm por 23 cm) untada com a manteiga reservada. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média (180°C) por 25 minutos ou até que espetando um palito no bolo ele saia limpo. Retire do forno e reserve.

Cozinhe, sem parar de mexer, em uma panela o leite condensado, com as gemas, o açúcar restante, o amido de milho dissolvido no leite e o coco. Quando começar a encorpar retire do fogo e ao amornar misture o abacaxi. Sirva com o bolo. Se preferir cubra com marshmallow. Decore com coco, abacaxi e a cerejas reservadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44706-bolo-de-abacaxi-com-coco-e-leite-condensado.html