

BOLO BEIJINHO COM ABACAXI

INGREDIENTES

2 copos tipo americano de farinha de trigo
6 ovos
1 copo de leite
1 colher de margarina
1 colher de fermento em pó
3 copos de açúcar tipo americano
1 abacaxi bem maduro
2 latas de leite condensado
300 g de coco ralado
3 colheres de chantilly já batido

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe as claras das gemas e reserve.

Na batedeira bata as claras até que fique em ponto bem firme.

Sem parar de bater acrescente as gemas uma a uma, depois acrescente 2 copos de açúcar, ainda com a batedeira em movimento acrescente o leite morno com a margarina dissolvida no próprio leite.

Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo já com o fermento, misture delicadamente.

Unte a forma e leve para assar por cerca de 40 minutos ou até que ao enfiar o palito ele saia limpo.

Dica: deixe o forno aquecendo em quanto prepara a massa.

RECHEIO:

Recheio: Descasque o abacaxi e corte em cubos retirando a parte do meio. A parte mais dura do meio descarte, só vamos utilizar a parte macia .

Coloque em uma panela com um copo de açúcar e deixe cozinhar até que ele se transforme em doce brilhoso.

Retire da panela e deixe esfriar, enquanto isso prepare o beijinho, coloque as duas latas de leite condensado na panela e o coco ralado com um pouquinho de margarina, mexa até que fique em ponto de beijinho, reserve.

Com o bolo já assado e frio, corte o em duas partes misture o beijinho com o doce de abacaxi e 3 colheres de chantilly batido.

Feito isso coloque sobre o bolo leve à geladeira.

Deixe gelar por algumas horas, retire e cubra com chantilly e coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45640-bolo-beijinho-com-abacaxi.html>