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:Sepre as claras das gemas e reserve.

Na batedeira batata as claras ate 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 disolvida no próprio leite.

Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo ja 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 chantily batido.

Feito isso coloque sobre o bolo leve ã geladeira.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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