

BOLO DE CHOCOLATE COM ABACAXI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
6 claras
1 pitada de sal
1 copo de requeijão de água gelada
6 gemas
3 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
3 colheres de sopa de cacau em pó 100%
1 colher de sopa cheia de fermento em pó

CALDA:

Calda:
200 ml de leite de coco
100 ml de leite condensado
50 ml água filtrada

RECHEIO:

Recheio:
1 e 1/2 latas de leite condensado
1 e 1/2 lata de leite (mesma medida da lata)
1 e 1/2 colher de margarina
4 e 1/2 colheres de sopa de maizena
1 e 1/2 lata de creme de leite
Abacaxi cozido e picado a gosto

COBERTURA:

Cobertura:
1 e 1/2 latas de leite condensado
75 g de chocolate blend em barra
1 e 1/2 colher de sopa de margarina

DECORAÇÃO:

Decoração:
microchoco power a gosto

raspas de chocolate blend

raspas de chocolate branco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata, na batedeira, as claras por 10 minutos.

Com a batedeira ligada adicione a pitada de sal, a água gelada, as gemas, a farinha, o açúcar, o cacau e o fermento.

Coloque a massa em uma forma redonda de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada.

Leve ao forno pré-aquecido por 30 minutos ou até que ao espetar um palito, o mesmo saia limpo.

Deixe esfriar.

CALDA:

Calda:Misture todos os ingredientes para regar o bolo.

RECHEIO:

Recheio:Leve todos os ingredientes em uma panela e em fogo baixo (menos o creme de leite) e misture sem parar.

Depois de cozido e engrossado, desligue o fogo e acrescente o creme de leite até que a mistura fique homogênea.

Deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque todos os ingredientes em uma panela, em fogo baixo e mexa até a consistência de um brigadeiro macio. Desligue o fogo e transfira-o para outro recipiente e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo em 3 partes, molhe a 1^a parte com a calda, coloque a metade do creme, o abacaxi, cubra com a 2^a parte do bolo, regue novamente e coloque o restante do creme. Coloque a 3^a parte do bolo, regue com a calda e depois cubra-o com o brigadeiro.

Decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45801-bolo-de-chocolate-com-abacaxi.html>