

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 1ª parte com a calda, coloque a metade do creme, o abacaxi, cubra com a 2ª parte do bolo, regue novamente e coloque o restante do creme. Coloque a 3ª 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>