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:	

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.

CORFRILIRA

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.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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