BOLO MOUSSE DE ABACAXI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara de açúcar
½ xícara de óleo
½ xícara de água morna
1 colher de sobremesa de essência de baunilha
½ colher de sopa de fermento em pó

DOCE DE ABACAXI:

Doce de Abacaxi: 1 abacaxi picado
2 colheres de sopa de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 200 g de chocolate branco (derretido)
200 ml de creme de leite
2 colheres de sopa de leite condensado
1 xícara de chantilly batido
1 colher de chá de essência de abacaxi

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve bata às gemas com açúcar até obter um creme, coloque o óleo, a água, a farinha e por último misture as claras reservadas, o fermento e a essência.

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: Coloque em uma panela e cozinhe até secar (até ficar um doce). Reserve

MONTAGEM:

Montagem: Misture todos os ingredientes e por último coloque o abacaxi, corte o bolo em duas partes e regue com uma calda de sua preferência e recheie o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46500-bolo-mousse-de-abacaxi.html>