

BOLO DE ABACAXI IRRESISTIVEL

INGREDIENTES

300 g de farinha de trigo
2 colheres de fermento em pó
2 copos de leite
2 colheres de manteiga ou margarina
4 ovos
6 colheres de açúcar para a massa
1 abacaxi cortado em rodela
3 colheres grandes de açúcar para a calda
1 colher de água para a calda

MODO DE PREPARO

Bata a clara em neve,em seguida misture as gemas e o açúcar.

Depois que estiverem bem batidos acrescente o leite e aos poucos os outros ingredientes para a massa.

Bata tudo até que fique uma consistência leve.

Em uma forma despeje aos poucos as 3 colheres de açúcar e leve ao fogo baixo e acrescente 1 colher de água.misture sem parar até que forme um caramelo em seguida frite com as rodela de abacaxi.

por ultimo despeje a massa do bolo,leve ao forno por cerca de 45 minutos

Após assado deixe esfriar corte e monte os pedaços em uma travessa.

fica lindo e delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46877-bolo-de-abacaxi-irresistivel.html>