

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 fôrre com as rodela de abacaxi.

por último 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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