

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 rodelas

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 consistencia 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 forre com as rodelas 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>