

BOLO COM RECHEIO DE ABACAXI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos (separe a gema das claras e bata as claras em neve)
2 colheres de margarina
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
3 xícaras de farinha de trigo com fermento (se tiver muito ralo coloque mais uma)
Faça 2 massas dessa.

RECHEIO:

Recheio: 2 abacaxis médios (de preferencia da "massa amarela", ele é mais saboroso)
2 xícaras de açúcar
2 latas de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura: 2 caixinhas de creme de leite
2 pacotinhos de creme de leite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Corte os abacaxis em cubinhos.
Coloque o açúcar em uma panela e junte o abacaxi, coloque no fogo.
Mexa sempre e deixe cozinhar por pelo menos 40 minutos ou antes que o caldo seque.
Quando estiver bem cozido coloque o leite condensado e mexa até que ele fique bem grossinho.

MASSA:

Massa: Junte o açúcar, as gemas, o leite e a margarina e bata por 2 minutos.
Em seguida coloque a farinha e bata até o seu ponto (nem muito grosso, e nem muito ralo)
Logo a pós coloque as claras batidas em neve e misture lentamente.
Unte a forma e despeje a massa.

MONTAGEM:

Montagem:Depois de colocar o recheio na massa coloque mais uma massa e jogue o creme de leite espalhando sobre a mesma, jogue o coco.

Leve ao freezer por 35 minutos ou deixe na geladeira por cerca de 1:30 min.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46979-bolo-com-recheio-de-abacaxi.html>