

BOLO DE ABACAXI COM MERENGUE MENTOLADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos médios
2 colheres (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de açúcar
4 ovos médios
1 caixa de pó para gelatina sabor abacaxi
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 xícara (chá) de leite
1 colher (chá) de raspas de limão
1 xícara (chá) de abacaxi em calda picado
2 colheres (chá) de fermento em pó
margarina para untar

COBERTURA:

Cobertura: 1/4 de xícara (chá) de licor de menta
3/4 de xícara (chá) de açúcar
3 claras médias

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Unte a fôrma com margarina, enfarinhe e reserve.
Bata, na batedeira, a margarina com o açúcar. Junte os ovos e a gelatina em pó.
Acrescente a farinha, o sal, o leite, as raspas e bata novamente.
Misture, delicadamente, o abacaxi e o fermento. Coloque na forma e leve ao forno em temperatura média (200°C) por cerca de 30 minutos. Espere amornar e desenforme.

COBERTURA:

Cobertura: Leve ao fogo 1/2 xícara (chá) de água, o licor e o açúcar.
Deixe ferver até formar uma calda média.

Bata as claras em neve e junte a calda, em fio, sem parar de bater até esfriar o merengue.

Cubra o bolo com o merengue e sirva em pedaços.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52587-bolo-de-abacaxi-com-merengue-mentolado.html>