

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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