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 (200ºC) 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