

BOLO DELICIOSO DE ABACAXI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 claras (em neve)

4 gemas

1 copo (tipo requeijão) de açúcar

2 copos de farinha de trigo

1 copo de leite fervendo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1º CREME:

1º Creme: 1 abacaxi picado

½ xícara (chá) de água

¾ xícara (chá) de açúcar

2º CREME:

2º Creme: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca

1 colher (sopa) de maisena

3º CREME:

3º Creme: 1 lata de creme de leite (sem soro)

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture tudo na batedeira, seguindo a ordem dos ingredientes, coloque em uma assadeira média untada e leve ao forno médio até dourar.

1º CREME:

1º Creme: Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo até ferver.

Quando o bolo estiver pronto, fure com um garfo e despeje o creme por cima.

2º CREME:

2º Creme:Leve os ingredientes ao fogo até engrossar e coloque sobre o primeiro creme que já está no bolo.

Pode colocar ainda quente.

3º CREME:

3º Creme:Bata todos os ingredientes na batedeira e jogue por cima do 2º creme.

Salpique coco ralado sobre o 3º creme e coloque o bolo para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54733-bolo-delicioso-de-abacaxi.html>