

BOLO DE ABACAXI COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 claras

300 g de açúcar

3 gemas

220 g de farinha de trigo

15 g de fermento em pó

150 ml de leite fervente

margarina (para untar)

farinha de trigo (para enfarinhar)

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: 1 abacaxi médio picado

300 ml de água

200 g de açúcar

chantilly (para cobrir)

GANACHE:

Ganache: 200 g de chocolate branco derretido

100 ml de creme de leite

1/4 de xícara (de chá) de suco de abacaxi concentrado

MODO DE PREPARO

Para fazer a massa, bata as claras em neve, acrescente o açúcar, as gemas, a farinha de trigo misturada com o fermento, o leite e bata até ficar homogênea.

Feito isso, despeje a massa em uma fôrma redonda untada e enfarinhada (30 cm de diâmetro) e asse em forno preaquecido em temperatura média por cerca de 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.

Depois de frio, corte o bolo em 2 camadas e reserve.

Para preparar o doce de abacaxi, coloque todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo brando e deixe ferver por 15 minutos.

Para fazer o ganache, misture todos os ingredientes.

Para montar o bolo, em um aro redondo faça uma camada de massa, disponha o doce de abacaxi com a calda e reserve para esfriar.

Feito isso, distribua o ganache por cima, retire do aro e cubra com o chantilly. decore a gosto e mantenha na geladeira até o momento de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54966-bolo-de-abacaxi-com-chocolate-branco.html>