

BOLO DE ABACAXI INVERTIDO

INGREDIENTES

1 abacaxi grande
200 g de manteiga
4 ovos
1 1/2 xícara de açúcar
1 xícara de leite
2 xícara de farinha de trigo
1 xícara de maisena
1 pitadinha de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 xícara de açúcar (calda)
150 ml de água
essência de baunilha ou raspa de limão/laranja

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar na panela e leve ao fogo até derreter e virar um caramelo
Adicione a água e deixe em fogo baixo até virar uma calda consistente (igual para pudim)
Depois de pronta, coloque na assadeira que deseja usar (pode ser qualquer uma, desde que não seja de fundo removível, para não vazar); deixe amonar
Descasque o abacaxi e corte em rodela
Coloque na assadeira as rodela de abacaxi em cima da calda; reserve
Bata na batedeira a manteiga com o açúcar até ficar um creme branco
Adicione um a um os ovos
Em seguida, coloque a farinha de trigo
Depois adicione o leite e em seguida a maisena
Coloque uma pitadinha de sal
Em seguida, o fermento e misture levemente
Desligue a batedeira e coloque as raspas de limão ou laranja; mexa com a espátula até misturar muito bem
Coloque em cima do abacaxi que está na forma
Leve para assar em fogo preaquecido a 200

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9431-bolo-de-abacaxi-invertido.html>