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 rodelas

Coloque na assadeira as rodelas 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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