

Bolo de abacaxi



Aprenda a fazer o melhor bolo de abacaxi do mundo com esta receita irresistível. Se você ama bolos e adora o sabor tropical do abacaxi, esta receita é perfeita para você.

Com um toque de caramelo e rodela suculentas de abacaxi, este bolo é uma explosão de sabores que vai encantar seus convidados. Prepare-se para um momento delicioso na sua cozinha!

Compartilhe esta receita com seus amigos e familiares para que todos possam desfrutar dessa maravilha culinária. Não se esqueça de comentar onde você está assistindo para receber um abraço especial!

Esperamos que aproveite cada pedaço deste incrível bolo de abacaxi. Até a próxima receita!

Receita

Ingredientes

- 1 xícara de chá de açúcar
- Abacaxi em rodela
- 4 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo



Em uma panela em fogo baixo, adicione uma xícara de chá de açúcar, mexendo até obter um caramelo.



Despeje o caramelo em uma forma previamente untada com abacaxi cortado em rodela.

Em uma tigela, misture 4 ovos, uma xícara de chá de açúcar, e duas colheres de sopa de manteiga.



Adicione metade de duas xícaras de farinha de trigo e metade de uma xícara de leite, misturando bem.



Peneire e adicione a outra metade da farinha e do leite, misturando até obter uma massa homogênea.



Incorpore uma colher de sopa de fermento em pó à massa.

Despeje a massa na forma com abacaxi e asse a 200 graus por 40-60 minutos.



Deixe esfriar por 10 minutos antes de desenformar.

[CLIQUE AQUI PARA LER ESTA MATÉRIA COMPLETA](https://tastyculinaryjourney.info)

<https://tastyculinaryjourney.info>