

VEJA A RECEITA DO BOLO DE ABACAXI CREMOSO MAIS DELICIOSO DO MUNDO!

INGREDIENTES

Para a massa:

1 xícara (chá) de açúcar

200g de manteiga sem sal

2 colheres de (sopa) de parmesão ralado

5 gemas

½ xícara (chá) de leite de coco

2 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 claras em neve

Para a calda, recheio e cobertura:

1 Latinha de refrigerante guaraná

500g de chocolate branco picado

1 xícara (chá) de creme de leite

2 colheres de (sopa) de margarina

1 abacaxi pequeno cortado em cubinhos

2 ½ xícaras (chá) de coco em flocos

MODO DE PREPARO

Prepare a massa: Bata a manteiga e o açúcar até formar um creme esbranquiçado e bem homogêneo

Sem parar de bater, acrescente as gemas uma a uma, até obter um creme leve e fofo

Reduza a velocidade da batedeira e junte o leite. Acrescente a farinha, o queijo, e o fermento peneirados. Por último, misture delicadamente as claras em neve.

Coloque a massa em uma assadeira redonda, untada e enfarinhada.

Leve o mesmo ao forno quente até dourar.

Espere esfriar e desenforme-o.

Prepare o recheio e a cobertura: Coloque o chocolate branco picado, a margarina e o creme de leite em um refratário.

Leve ao banho-maria.

Misture bem até obter um creme liso e reserve.

Em outra panela coloque o abacaxi picado e quatro colheres de sopa de açúcar, coloque alguns cravos e leve para

cozinhar até que o abacaxi fique bem macio

Montagem: Quando o bolo estiver frio, corte-o ao meio no sentido horizontal, obtendo duas camadas de massa

Umedeça com o refrigerante

Espalhe metade do creme de chocolate branco e coloque por cima o abacaxi Finalize com 1 xícara (chá) de coco em flocos previamente hidratado no restante da calda

Cubra com a outra camada de massa e espalhe o creme de chocolate branco restante

Polvilhe o coco em flocos

Mantenha em geladeira até o momento de servir

Deliciosoooo!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13322-veja-a-receita-do-bolo-de-abacaxi-cremoso-mais-delicioso-do-mundo.html>