

# BOLO DE ABACAXI TRUFADO DOS DEUSES! FÁCIL E DELICIOSO, VEM VER A RECEITA!

## INGREDIENTES

### Bolo

2 ovos

1/2 xícara (chá) de leite morno

1 e 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sobremesa) de fermento

### Recheio

1 abacaxi pequeno

1 lata de creme de leite (sem o soro)

Açúcar para cozinhar o abacaxi

500 gramas de chocolate branco nobre (não pode ser fracionado e nem hidrogenado)

1 colher (sopa) de conhaque (não coloquei)

1 colher (chá) de essência de abacaxi

### Cobertura

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de claras

Gotas de baunilha (a gosto)

&nbsp;

## MODO DE PREPARO

### Bolo

Bata os ovos, a margarina e o açúcar. Junte o leite morno e bata mais um pouco. Desligue a batedeira, coloque aos poucos e delicadamente a farinha e o fermento (todos peneirados). Despeje numa fôrma redonda (20 cm), untada e enfarinhada, e leve para assar.

### Recheio

Descasque e pique o abacaxi em pedaços miúdos.

Depois leve para cozinhar com 1/2 xícara de açúcar se o abacaxi estiver docinho ou com 1 xícara de açúcar se o abacaxi estiver azedo.

Não coloque água e leve para cozinhar em fogo baixo, mexendo, até apurar bem.

Obs: Isso leva mais ou menos 10 minutos.

Deixe esfriar e depois coe para remover o caldo formado.

Despreze o caldo e reserve o abacaxi cozido.

Derreta o chocolate com o creme de leite, junte a essência de baunilha e o conhaque.

Misture tudo e depois junte o abacaxi reservado. Leve para gelar até a trufa ficar consistente.

#### Cobertura

Coloque as claras e o açúcar em uma panela e leve ao fogo para esquentar mexendo rapidamente.

Esquente bem, mas não deixe as claras cozinhareem.

Bata na batedeira junto com gotas de baunilha até que fique na consistência para trabalhar com saco de confeitar.

#### Montagem

Espere a massa do bolo esfriar e corte em 2 metades.

Molhe cada uma com uma calda de sua preferência (molhei com leite e açúcar).

Na própria forma onde o bolo foi assado, coloque uma metade de massa.

Despeje todo o recheio e cubra com a outra metade.

Leve para a geladeira por cerca de 4 horas para firmar bem.

Desenforme e cubra com o merengue.

Decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14081-bolo-de-abacaxi-trufado-dos-deuses-facil-e-delicioso-vem-ver-a-receita.html>