RECHEIO DE ABACAXI TRUFADO PARA TORTAS, BOLOS E CUPCAKES! FÁCIL E DELICIOSO!

INGREDIENTES

1 abacaxi grande picado

1 xícara de chá de açúcar

1kg de chocolate branco nobre

2 latas de creme de leite sem soro

2 colheres de sopa de conhaque

1 colher de sobremesa de essência de abacaxi

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o abacaxi e o açúcar.

Não precisa acrescentar água, pois, a medida em que for cozinhando, o abacaxi solta água e vai formando uma calda.

Leve ao fogo baixo até apurar (entre 15 e 20 minutos).

Desligue o fogo e reserve até esfriar.

Derreta o chocolate branco em banho-maria.

Acrescente o creme de leite sem soro, o conhaque, a essência de abacaxi e o abacaxi cozido com a calda.

Misture muito bem e leve à geladeira por 2 a 3 horas antes de empregar no bolo.

Utilize para rechear bolos, bolos de pote, cupcakes e naked cakes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14309-recheio-de-abacaxi-trufado-para-tortas-bolos-e-cupcakes-facil-e-delicioso.html