

BOLO DE ABACAXI INVERTIDO QUE EU AMO FAZER! FICA PERFEITO!

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 rodela.

Coloque na assadeira as rodela 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° C por aproximadamente 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14691-bolo-de-abacaxi-invertido-que-eu-amou-fazer-fica-perfeito.html>