

BOLO CREMOSO DE ABACAXI TRUFADO, MEU BOLO FAVORITO! AMO!

INGREDIENTES

Para o bolo:

- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1 e 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento

Para o recheio:

- 1 abacaxi pequeno
- Açúcar para cozinhar o abacaxi
- 500 gramas de chocolate branco nobre de boa qualidade (não pode ser fracionado e nem hidrogenado)
- 1 lata de creme de leite (sem o soro)
- 1 colher (sopa) de conhaque (não coloquei)
- 1 colher (chá) de essência de abacaxi

Para a cobertura:

- 1 xícara (chá) de claras
- 1 xícara (chá) de açúcar
- Gotas de baunilha (a gosto)

MODO DE PREPARO

Bater bem os ovos, a margarina e o açúcar. Juntar o leite morno e bater 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.

Para o recheio:

Descasque e pique o abacaxi em pedaços miúdos. 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. 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.

Para a 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 cozinham. 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14935-bolo-cremoso-de-abacaxi-trufado-meu-bolo-favorito-amor.html>