

BOLO BOMBA-DE-ABACAXI, O BOLO MAIS GOSTOSO DO MUNDO!

INGREDIENTES

MASSA

Ovo 6 unidades

Açúcar 2 xícaras (chá)

Farinha de trigo com fermento 3 xícaras (chá)

Água 200 mililitros

Óleo de girassol 100 mililitros

RECHEIO

Abacaxi 1 unidade

Chocolate branco 1 quilo

Creme de Leite 2 latas

Conhaque 2 colheres (sopa)

Açúcar refinado 1 xícara (café)

CALDA

Água 1 litro

Açúcar 3 colheres (sopa)

Cravo-da-Índia 5 unidades

MODO DE PREPARO

MASSA

Bata as claras em neve firme, sem parar de bater coloque as gemas, bata e acrescente o açúcar. Bata muito bem. Despeje a água e óleo fervente (é isso mesmo fervente) sobre a mistura e misture bem. Desligue a batedeira e acrescente

A farinha de trigo com o auxílio do fuet, mexendo delicadamente.

Asse em forma untada e enfarinhada e em forno médio até corar.

RECHEIO

Cozinhe um abacaxi bem picadinho com pouco açúcar e sem água (reserve)

Derreta em banho Maria 1 kilo de chocolate branco (de boa qualidade) com 2 latas de creme de leite sem o soro e 2 colheres (sopa) de conhaque.

Misture o abacaxi já frio com o caldinho junto.

Leve para a geladeira por umas 3 horas para firmar.

CALDA

Com as cascas do abacaxi (bem lavadas) faça um chá em 1 litro de água +ou- 3 ou 4 colheres de açúcar e 5 cravos.

MONTAGEM

Divida o bolo ao meio.

Molhe com a calda, coloque o recheio, a outra parte da massa, molhe de novo e confeite com chantilly e raspas de chocolate.

Eu monto o bolo na própria forma que assei.

Retire a massa já assada, forre a forma com papel alumínio e monte o bolo novamente na forma.

Deixe na geladeira de um dia para o outro, aí então vire-o no prato que irá servir e confeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15429-bolo-bomba-de-abacaxi-o-bolo-mais-gostoso-do-mundo.html>