

BOLO DOS SONHOS DE ABACAXI E COCO: SAIBA COMO PREPARAR ESSA SOBREMESA DELICIOSA DE MANEIRA PRÁTICA...

INGREDIENTES

- 1 xícara de coco ralado
- 1 xícara de abacaxi triturado e drenado
- 1 xícara de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 1 ½ xícaras de açúcar granulado
- 5 ovos grandes
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 1 xícara de leite de coco
- 2 ½ colheres de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de sal

Para a Cobertura e Decoração:

- 3 xícaras de cream cheese (já adoçado e batido)
- ½ xícara de flocos de coco tostados
- ½ xícara de pedaços de abacaxi (para decorar)

MODO DE PREPARO

3. Preparação da Massa: Bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura fofa (3-5 minutos). Adicione os ovos, um por vez, misturando bem. Acrescente o extrato de baunilha. Alterne a adição dos ingredientes secos e do leite de coco à massa, começando e terminando com a farinha. Incorpore delicadamente o abacaxi triturado e o coco ralado com uma espátula.
4. Assando o Bolo: Divida a massa igualmente entre as formas preparadas. Asse por 25-30 minutos, ou até que um palito saia limpo do centro das camadas. Deixe as camadas esfriarem por 10 minutos antes de desenformar.
5. Montagem: Em uma base ou prato, espalhe cream cheese sobre a primeira camada do bolo. Coloque a segunda camada por cima, repita o processo e finalize com a terceira camada. Cubra todo o bolo (laterais e topo) com o restante do cream cheese, alisando bem.
6. Decoração: Decore com pedaços de abacaxi no topo e flocos de coco tostados nas laterais e superfície.

Dicas para Servir:

Sirva gelado para realçar os sabores tropicais. Harmonize com chá gelado de frutas, suco de abacaxi ou água de coco.

Variações e Toques Especiais:

Recheio extra: Acrescente geleia de abacaxi entre as camadas. Mais crocante: Use nozes ou amêndoas picadas para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15978-bolo-dos-sonhos-de-abacaxi-e-coco-saiba-como-preparar-essa-sobremesa-deliciosa-de-maneira-pratica.html>