

BOLO TRUFADO DE ABACAXI: SUGESTÃO PERFEITA PRA VOCÊ PREPARAR EM SUA SOBREMESA

INGREDIENTES

Para a Massa

6 ovos frescos

3 xícaras de farinha de trigo com fermento (se não tiver, pode usar a farinha normal e acrescentar 1 colher de sopa de fermento em pó)

2 xícaras de açúcar

200 ml de água

100 ml de óleo

Para o Recheio

1 abacaxi grande, picado bem miúdo, cozido sem água e com 1 xícara de açúcar por cerca de 15 a 20 minutos

1 kg de chocolate branco nobre de excelente qualidade

2 latas de creme de leite sem o soro

2 colheres de conhaque

1 colher de essência de abacaxi

Para a Calda

1 litro de água

Metade das cascas do abacaxi

1 xícara de açúcar

Cerca de 4 cravos

MODO DE PREPARO

Passo 1: Preparando a Massa

Comece batendo as claras até ficarem em neve. Em seguida, acrescente as gemas e o açúcar e continue batendo até formar um creme fofo. Ferva a água e o óleo juntos e adicione à mistura, desligando a batedeira em seguida.

Transfira tudo para uma tigela grande e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos, mexendo com um fouet. Se estiver usando farinha sem fermento, adicione o fermento por último.

Passo 2: Preparando o Recheio

Derreta o chocolate em banho-maria e acrescente o creme de leite, o conhaque, a essência de abacaxi e o abacaxi cozido.

Deixe na geladeira por 2 a 3 horas para que a trufa adquira consistência.

Passo 3: Preparando a Calda

Leve todos os ingredientes ao fogo e deixe ferver por cerca de 20 minutos. Certifique-se de deixar esfriar antes de

usar no bolo.

Dicas Extra

Gosto de montar o bolo na mesma forma que usei para assar.

Após a montagem, cubra bem e deixe na geladeira de um dia para o outro antes de virá-lo no prato de servir.

Esta receita se ajusta bem a uma forma retangular de 35X25X7 cm ou a uma redonda de 32 cm de diâmetro e 7 cm de altura.

Para obter um bolo de chocolate, basta acrescentar 1 xícara de chocolate em pó junto com a farinha de trigo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16480-bolo-trufado-de-abacaxi-sugestao-perfeita-pra-voce-preparar-em-sua-sobremesa.html>