

Bolo de abacaxi diferente



Ingredientes

Ingredientes da massa:

2000 g de [MISTURA PARA BOLO DE ABACAXI ITAIQUARA](#)
600 g (12 unidades) de ovos
800 mL de leite

Ingredientes do recheio:

Casca de 2 abacaxis picados;
600 g de [AÇÚCAR ITAIQUARA](#);
40 g de margarina.

Modo de Preparo

Preparo da massa:

1°Pré-aqueça o forno na temperatura entre 180 a 200°C;
2°Adicione a mistura de bolo Itaipuara e o leite na batedeira e misture na velocidade média durante 1 minuto;
3°Adicione os ovos, ainda em velocidade média, em seguida, passe para velocidade alta e bata por mais 5 minutos;
4°Despeje a massa em fôrmas untadas ou forradas com papel manteiga;
5°Asse sem vapor durante 30 a 45 minutos.

Preparo do recheio:

Descasque os abacaxis, lave a casca e ferva com um pouco de água. Bata a mistura no liquidificador e coe. Coloque em uma panela a parte que ficou na peneira e leve ao fogo com o açúcar Itaipuara e a margarina. Mexa sempre, até desprender do fundo da panela.

Dica: Com o caldo coado, faça uma cobertura de abacaxi com açúcar.

Receita enviada por: Itaipuara