

Bolo de Abacaxi



Tempo de preparo:
60 min

Rendimento:

Tipo:
Pães e Bolos

Nível:
Fácil

Ingredientes

2 e 1/4 xícaras (300g) de farinha de arroz Monsolí

100g de manteiga

1 e 1/3 de xícara (240g) de açúcar mascavo

1/2 abacaxi em pedaços

1 e 1/2 xícaras (300g) de açúcar

1 colher de sopa de fermento químico

Pitada de sal

1 xícara (237ml) de suco de abacaxi

1/2 xícara (118ml) de óleo

5 ovos (claras e gemas separadas)

Modo de preparo

1. Derreta a manteiga com o açúcar mascavo no microondas. Espalhe em uma assadeira de 21 cm e cubra com pedaços de abacaxi. Reserve.
2. Em uma batedeira, bata as claras em ponto de neve. Reserve.
3. Em uma vasilha, adicione o açúcar, gemas, suco de abacaxi e o óleo e misture. Peneire a farinha e o fermento e misture. Por último, incorpore as claras delicadamente.
4. Espalhe a mistura na assadeira e leve para assar em forno preaquecido à 180 C por aproximadamente 40 minutos ou até que esteja assado. Desenforme imediatamente

Veja mais receitas:

www.solito.com.br