

BOLO DE ABACAXI E AMEIXA

Ingredientes (massa): 3 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 6 ovos, 200g de margarina, 1 pitada de sal, 1 xícara (chá) de abacaxi picado cozido e escorrido, 1 xícara (chá) de calda de abacaxi.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater a margarina com o açúcar e as gemas até obter um creme esbranquiçado. Acrescentar a farinha de trigo, a calda e o abacaxi. Por último, acrescentar as claras em neve.

Recheio 1: Doce de leite e doce de ameixa misturados.

Recheio 2: Doce de abacaxi misturado com chantilly batido.

Montagem: Recheiar os bolos, alternando os dois recheios.

Decoração: Abacaxi em rodela caramelizado.

