



# RECEITAS DA FIA

## Bolo de Abacaxi

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-abacaxi](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-abacaxi)

Aprenda esse delicioso bolo de abacaxi caramelizado, para saborear no café da manhã ou no lanchinho da tarde, fica espetacular!

Bolo de Abacaxi, type unknown

 65 min

 9 porções

### Ingredientes

#### BOLO

- 2 xícaras de [açúcar](#)
- 3 [ovos](#) inteiros
- 2 colheres (sopa) de [margarina](#)
- 1 e ½ xícaras de [farinha de trigo](#)
- 200 ml de [leite](#)
- 1 colher (sopa) de fermento para bolo

#### CALDA

- 1 e ½ xícaras de açúcar
- 1 [abacaxi](#) cortadinho ou em rodelas grossas ou picado, como preferir

### Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador os ovos, açúcar, margarina e depois adicione a farinha aos poucos.
2. Por último o fermento, bata bem até ficar uma massa lisa sem bolinhas.
3. Na forma de bolo coloque o açúcar e derreta até virar um caramelo.
4. Espere esfriar, coloque o abacaxi que cortou e acrescente toda a massa.
5. Leve para assar a 200°C por 50 minutos.
6. Se o bolo grudar na forma, é porque esfriou muito, coloque em banho-maria antes de desenformar.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)