

BOLO DE ABACAXI

INGREDIENTES (Massa): 200g de margarina, 02 xícaras (chá) de açúcar, 03 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, 05 ovos, 01 xícara (chá) de calda de abacaxi, 02 xícaras (chá) de doce de abacaxi.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater a margarina com o açúcar até formar um creme esbranquiçado. Acrescentar as gemas e continuar batendo. Misturar a farinha de trigo, a calda, o doce de abacaxi e, por último, as claras em neve.

DOCE DE ABACAXI

INGREDIENTES: 01 abacaxi grande cortado em cubos, $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar,

MODO DE FAZER: Levar ao fogo todos os ingredientes e cozinhar até ficar macio.

TRUFAS DE ABACAXI

INGREDIENTES: 200g de chocolate ao leite, $\frac{1}{2}$ caixa de creme de leite, $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de geléia de abacaxi, 400g de chocolate ao leite para fazer as casquinhas.

MODO DE FAZER: Bater no liquidificador o doce de abacaxi e levar ao fogo até reduzir de volume. Reservar. Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e a geléia de abacaxi. Fazer as casquinhas com o chocolate ao leite e recheá-las com a trufa de abacaxi.