BOLO DE ABACAXI COM CREME BELGA

INGREDIENTES

Massa

4 Ovos Grandes ou Médios

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo (210 g)

1 xícara de açúcar refinado (160 g)

150 ml de leite em temperatura ambiente

1/2 colher (sopa) de fermento ou g

1 colher (sopa) de essência de baunilha

450 g de abacaxi picados sem miolo

120 ml de água

1/2 xícara de açúcar refinado

1 lata/caixa de leite condensado (equivalente a 395 g)

100 g de creme de leite de caixinha

3 colheres (sopa) de amido de milho

2 gemas peneiradas

500 ml de leite

100 g de nata

MODO DE PREPARO

Massa

Acrescente os 4 ovos na batedeira e bata até dobra de volume, depois de ter dobrado acrescente o açúcar e bata até ficar um creme esbranquiçado e fofo, aos poucos vá acrescentando a farinha de trigo peneirada e vá intercalando com leite, mexa com uma espátula ou fouet

Adicione a essência de baunilha misture, por fim adicione o fermento e misture com leveza e cuidado.

Leve ao forno preaquecido a 180° C. Essa quantidade de massa equivale a uma forma 30x20 por 6 cm de altura, para maior quantidade de massa dobre os ingredientes.

Abacaxi

Adicione em uma panela 450 g de abacaxi picado sem miolo, 120 ml de água e meia xícara de açúcar refinado, dependendo de como seu abacaxi estiver adicione uma xícara de açúcar refinado

Se necessário, misture e leve ao fogo, deixe ferver este abacaxi até começar a caramelizar retire do fogo e separe a calda do abacaxi para molharmos o bolo.

Creme Belga

Em uma outra panela adicione o leite com o amido de milho e dissolva, adicione as gemas peneiradas, adicione o

leite condensado e leve ao fogo até engrossar, retire do fogo e adicione o creme de leite com o fogo desligado.

Pronto espere esfriar e comece a montar, finalize como quiser nós recomendamos chantilly ou o próprio creme branco. Importante ressaltar não force a gema a passa fúria e deixe passar o que sobra na peneira descarte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13309-bolo-de-abacaxi-com-creme-belga.html