

BOLO GELADO DE ABACAXI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 xícara de leite

1 xícara de óleo

1 colher de fermento

2 ovos

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 latas de leite (medir com a mesma lata de leite condensado)

3 colheres de amido de milho

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata em uma batedeira todos os ingredientes separados para a massa.

Despeje a massa sobre os pedaços de abacaxi reservados espalhando uniformemente.

Leve ao forno a 180° C, por 50 minutos, ou até tiver dourado por cima.

CREME:

Creme: Coloque todos os ingredientes (leite, leite condensado, creme de leite e o amido) em uma panela e leve ao fogo médio misturando até engrossar.

Despeje o creme ainda morno sobre o já assado bolo assado.

Acrescente o coco ralado por cima.

Leve à geladeira.

E pronto, depois de gelado é só degustar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16331-bolo-gelado-de-abacaxi.html>