

BOLO GELADO DE ABACAXI COM CREME

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos (em temperatura ambiente)
150 g de açúcar peneirado
4 colheres (sopa) cheias de manteiga sem sal em temperatura ambiente
1 e 1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo peneirada
4 colheres (sopa) de amido de milho (maisena)
50 a 100 ml de leite em temperatura ambiente (aproximadamente)
1 colher (sopa) cheia de fermento em pó químico

CREME:

Creme: 150 ml de leite
1 colher (sopa) de amido de milho
2 gemas
395 g de leite condensado (1 lata ou caixa)

GLACÊ:

Glacê: 2 claras
6 colheres (sopa) de açúcar refinado

OUTROS INGREDIENTES:

Outros ingredientes: 1 abacaxi pequeno descascado e cortado em cubinhos bem pequenos
150 g de açúcar
manteiga para untar a forma
50 g de coco ralado seco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira (ou a mão mesmo) bata o açúcar e a manteiga até obter um creme fofo, sem parar de bater agregue as gemas uma a uma.

Agora despeje a maisena e o trigo.

Com o auxílio de uma batedor manual ou uma colher de pau grande, misture delicadamente adicionando aos poucos o leite até obter uma massa homogênea.

Por último agregue as claras em neve e o fermento á massa até que esteja tudo bem incorporado.

Acomode a massa na forma untada, sobre o abacaxi cuidadosamente.

Leve ao forno médio (180 ° C) preaquecido até assar.

Faça o teste do palito.

Desligue o forno e deixe o bolo lá dentro até amornar.

Após esse período retire do forno e desinforme (cuidado para não se queimar).

A parte do bolo com o abacaxi deve permanecer para baixo.

CREME:

Crema: Dissolva o amido no leite e as gemas no leite condensado, misture tudo e leve ao fogo mexendo até que engrosse.

Faça furos no bolo e cubra com o crema.

Espere esfriar.

GLACÊ:

Glacê: Bata as claras em neve.

Junte o açúcar e bata até obter um glacê brilhante.

Distribua o glacê sobre o crema do bolo, espalhe de forma uniforme e caso o bolo já esteja totalmente frio leve-o a geladeira.

Após polvilhe o coco ralado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16749-bolo-gelado-de-abacaxi-com-creme.html>