

BOLO DE CREME BRANCO E ABACAXI

INGREDIENTES

*6 colheres (sopa) de amido de milho

1 xícara (chá) de açúcar

1 litro de leite

3 gemas

2 colheres (sopa) de margarina

6 cerejas

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

10 unidades de pães de forma

1 cravo da índia

1 xícara (chá) de coco ralado desidratado sem açúcar

2 colheres (sopa) de margarina

1 abacaxi pequeno

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, dissolva o amido de milho no leite, junte as gemas e o açúcar.

Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Acrecente a margarina, misture, retire do fogo e reserve até esfriar.

Em uma panela média, misture o abacaxi, o açúcar, metade do coco ralado e o cravo-da-índia.

Leve ao fogo baixo por 10 minutos, mexendo sempre ou até formar um doce encorpado.

Passe por uma peneira, separando a calda do doce.

Misture a margarina ao doce de abacaxi com coco e reserve até esfriar.

Acrecente a água à calda e reserve até esfriar.

Forre o fundo e as laterais de uma forma desmontável média (25 cm de diâmetro) com papel-alumínio. Umedeça as fatias de pão na calda reservada e monte o bolo alternando camadas de pão, creme (reserve 1 xícara (chá) do creme) e doce de abacaxi.

Finalize com uma camada de pão.

Cubra o bolo com papel-alumínio e leve à geladeira por, no mínimo, 3 horas.

Desenforme em um prato de bolo, retire o papel, cubra com o creme reservado, polvilhe o restante do coco ralado e decore com as cerejas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/17950-bolo-de-creme-branco-e-abacaxi.html>