

# BOLO GELADO DE ABACAXI II

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 4 ovos

1/2 copo (americano) de óleo de girassol

1 copo (americano) de açúcar

2 copos (americanos) de farinha de trigo

1/2 copo (americano) de leite morno

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

1 pitada de sal

### CREME DE ABACAXI (RECHEIO):

Creme de abacaxi (recheio): 1 abacaxi descascado e picado

1 copo (americano) de água

4 colheres de açúcar

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 vidro de 200 ml de leite de coco

### COBERTURA:

Cobertura: 6 claras batidas em neve

1 lata de creme de leite sem soro

3 colheres de açúcar

elementos para decoração a gosto (pode-se usar morangos, pêssegos em calda, chocolate)

## MODO DE PREPARO

### MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: Bata os ovos (peneirados) com o açúcar em uma batedeira.

Acrescente o sal e o óleo.

Adicione a farinha de trigo (peneirada) aos poucos.

Acrescente o leite e deixe bater.

Finalize com o fermento (só misture rapidamente) e leve para assar em forma untada com farinha de trigo em

forno a 160° C por aproximadamente 30 minutos.

Espere esfriar e corte horizontalmente com uma linha de costura, separando ao meio a parte de cima da de baixo.

Enrole com cuidado cada parte em papel-alumínio e deixe na geladeira por aproximadamente 6 horas.

#### CREME DE ABACAXI (RECHEIO):

Crema de abacaxi (recheio): Cozinhe o abacaxi com a água e açúcar (misturar) em fogo baixo até levantar fervura.

Espere esfriar e separe o abacaxi da calda.

Reserve a calda para molhar o bolo.

Bata o abacaxi cozido na batedeira junto com os demais ingredientes e reserve (pode guardar na geladeira).

#### COBERTURA:

Cobertura: Após o bolo montado, misture em uma batedeira o açúcar e o crema de leite com a clara em neve e cubra o bolo, preferencialmente, com uma espátula.

#### MONTAGEM DO BOLO:

Montagem do bolo: Desembrulhe as partes do bolo retirando o papel-alumínio.

Em uma forma compatível com abas (sugerimos refratário de vidro), coloque a parte de baixo.

Regue com cuidado, utilizando a calda do cozimento do abacaxi.

Cubra com o recheio.

Posicione a parte superior do bolo e regue com o restante da calda.

Espalhe sobre o bolo a cobertura e decore a gosto.

Cubra com papel filme e leve à geladeira por aproximadamente 2 horas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19063-bolo-gelado-de-abacaxi-ii.html>