

BOLO DE ABACAXI INVERSO

INGREDIENTES

5 ovos
5 xícaras (café) de farinha de trigo
5 xícaras (café) de açúcar refinado
1 copo (requeijão) de suco de laranja
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 abacaxi
1 leite condensado
2 latas de leite (medida da lata de leite condensado)
3 colheres de amido de milho
1 creme de leite
2 chantilis pequenos
2 xícaras (chá) de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: Bata as claras em neve e reserve.

Em outro refratário, bata as gemas, o açúcar refinado, suco de laranja e a farinha.

Depois coloque o fermento em pó e as claras em neve.

Coloque a massa do bolo em cima do abacaxi com açúcar, em forno preaquecido, por aproximadamente 25 minutos, ou até você espetar um palito e ele sair limpinho.

Depois do bolo assado vamos fazer um creme branco.

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite e o amido de milho.

Mexa sem parar até engrossar.

Depois de ter engrossado, desligue e misture o creme de leite.

Espalhe o creme por cima do bolo, espere esfriar um pouco e leve à geladeira para gelar por uns 20 minutos.

Agora bata o chantili e coloque por cima do creme e volte à geladeira.

Pode decorar a vontade, bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23541-bolo-de-abacaxi-inverso.html>