

BOLO DE ABACAXI DA KAROL

INGREDIENTES

PÃO DE LÓ:

Pão de ló:4 claras

4 gemas

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/4 xícara (chá) de água

1/4 xícara (chá) de óleo

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

2 colher (café) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 abacaxi

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

1 lata de leite condensado

1 lata de leite integral

3 gemas

1 colher (sopa) de amido de milho

1 lata de creme de leite

1 xícara (chá) de chantilly

COBERTURA:

Cobertura:chantilly à vontade para cobrir o bolo

coco ralado para confeitar

cereja pra confeitar

MODO DE PREPARO

PÃO DE LÓ:

Pão de ló:Bata as claras em neve.

Acrescente as gemas e bata por 10 minutos.

Acrescente o açúcar e bata por mais 15 minutos.

Em outra vasilha misture a água e o óleo

Vá acrescentando na massa alternando com a farinha e o fermento.

Leve para assar em assadeira 20x10 cm de diâmetro.

Coloque para assar em forno a 210º C.

Depois de 20 minutos espete uma faca ou palito e, se sair seco, é porque o pão-de-ló está pronto.

Deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Descasque o abacaxi, corte em rodelas, retire o miolo e pique as rodelas.

Coloque em uma panela com o açúcar e a água e misture.

Quando ferver, deixe por 5 minutos.

Escorra o caldo e reserve-o, pois é com ele que você irá molhar o bolo.

Deixe esfriar.

Em outra panela, coloque o leite condensado, as gemas, o leite e o amido de milho.

Quando estiver com aquela textura de creme de pavê, desligue o fogo.

Deixe esfriar.

Quando estiver frio, acescente o creme de leite, o chantilly e, por último, o abacaxi escorrido.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo em 3 pedaços.

Coloque a primeira camada do bolo e regue com o caldo do abacaxi que você reservou.

Adicione o recheio.

Coloque a segunda camada de bolo e regue também com o caldo do abacaxi.

Repita a operação de colocar o recheio.

Agora, na última camada de bolo, dê uns furinhos com o garfo e molhe com o caldo do abacaxi.

Deixe na geladeira de um dia para o outro.

COBERTURA:

Cobertura: Bata o chantilly e cubra o bolo com ele.

Confeite com o coco e a cereja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27428-bolo-de-abacaxi-da-karol.html>