

# 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 confeitaria  
cereja pra confeitaria

## 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 rodela, retire o miolo e pique as rodela.

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, acrescente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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