

BOLO GELADINHO DE ABACAXI

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: 1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

4 ovos

1 colher de fermento em pó

8 colheres de sopa de água fria

CREME:

Crema: 1 lata de leite condensado

1 litro de leite

4 colheres de sopa (cheias) de maizena

COBERTURA:

Cobertura: 1 pacote de coco ralado ou em flocos para salpicar sobre o bolo

MODO DE PREPARO

Pique o abacaxi e acrescente o açúcar (6 colheres), misture tudo.

Unte uma assadeira ou refratário e espalhe esta mistura.

A seguir acrescente a massa do bolo em cima e coloque para assar em forno a 180°C por 40 a 50 minutos.

Após o bolo assado deixe esfriar e coloque o creme sobre o bolo.

Finalize com coco ralado ou em flocos em, em seguida, coloque na geladeira.

O tempo para assar a massa do bolo, pode variar de acordo com cada forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30192-bolo-geladinho-de-abacaxi.html>