

BOLO DE POTE (CREME COM ABACAXI E COM MORANGO)

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ BRANCO:

Pão-de-Ló Branco: 2 xícaras de açúcar comum
3 xícaras de farinha de trigo
6 ovos
1 copo (requeijão) de leite
4 colheres (sopa) de margarina sem sal
1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO DE ABACAXI:

Recheio de Abacaxi: 1 abacaxi médio maduro
açúcar comum
água
Picar o abacaxi bem picadinho, ferver por 15 minutos com o açúcar e a água.

RECHEIO DE MORANGO:

Recheio de Morango: morangos maduros picados (a quantidade vai depender do tamanho dos morangos).

CREME:

Creme: 1 lata leite condensado
1 litro de leite
5 colheres (sopa) de maisena
1 lata creme de leite
Separar metade do recheio para o abacaxi e metade para os morangos picados. Misturar o creme com a fruta.

CALDA PARA MOLHAR O BOLO DE MORANGO:

Calda para molhar o bolo de morango: 500 ml água
1 xícara de açúcar
2 cravos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Preaquecer o forno em 100°C, assar em 180°C.

Bater as claras em neve (reservar).

Bater na batedeira as gemas com o açúcar, bater muito bem, colocar junto a farinha e o leite, bater bastante (cerca de 10 minutos).

Desligar, colocar o fermento em pó e as claras. Mexer com uma colher, lentamente, até misturar tudo.

MONTAGEM:

Montagem:Pote de 250 ml

Depois de frio, esfarelar o bolo todo.

Começar com o recheio, colocar uma camada fina.

Depois colocar uma camada de bolo.

No caso do bolo de abacaxi,umedecer com a calda do doce.

No caso do morango, umedecer com a calda simples.

Colocar mais uma camada de recheio, camada de bolo, umedecer.

Cobrir com chantilly e pedacinhos das frutas.

Pode fazer com outros recheios e outras coberturas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32532-bolo-de-pote-creme-com-abacaxi-e-com-morango.html>