

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 clada 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.

©2026 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>