

BOLO GELADO DE ABACAXI E COCO

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: 4 claras em neve
4 gemas
2 e 1/2 xícaras de (chá) de açúcar refinado
3 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) de leite quente
1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA DE ABACAXI:

Calda de abacaxi: 1 abacaxi picado
1 e 1/2 xícara de (chá) de água
1 xícara (chá) de açúcar

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado
a mesma medida da lata de leite
1 colher (sopa) de amido de milho
1 colher (café) de baunilha

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de creme de leite
2 colheres de (sopa) de açúcar
1 pacote de (100 g) de coco ralado em flocos

MODO DE PREPARO

CALDA DE ABACAXI:

Calda de abacaxi: Bata tudo no liquidificador.
Leve ao fogo e deixe ferver por 10 a 15 minutos.
Fure todo o bolo com um garfo e despeje toda a calda sobre o bolo ainda quente.

CREME:

Creme:Dissolva o amido no leite.

Leve todos os ingredientes ao fogo até engrossar.

Despeje ainda quente sobre a calda de abacaxi.

COBERTURA:

Cobertura:Bata com uma colher o creme de leite com o açúcar e despeje sobre o creme.

Umedeça o coco em 1/2 xícara (chá) de água e deixe hidratando por uns 5 minutos.

Salpique o coco sobre a cobertura.

Leve para a geladeira até ficar bem geladinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32975-bolo-gelado-de-abacaxi-e-coco.html>