

BOLO COM RECHEIO DE CREME DE ABACAXI COM COCO RALADO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de margarina bem cheias
3 ovos
1 e 1/2 xícaras (chá) de leite
1 colher (sopa) de essência de baunilha
1 colher (sopa) de fermento em pó bem cheia

RECHEIO:

Recheio:
Primeira Etapa
1 abacaxi descascado e picado
1 xícara (chá) de açúcar
50 g de coco ralado
1 xícara (chá) de água
Segunda Etapa
1 litro de leite
4 colheres de amido de milho
1 xícara (chá) de açúcar
150 g de coco ralado
1 pacote de gelatina de abacaxi
1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:
Bata as claras em neve, reserve.
Na batedeira, bata as gemas com a margarina e o açúcar.
Acrescente o leite e a farinha de trigo aos poucos, após coloque a essência, desligue a batedeira.
Acrescente as claras em neve, misturando levemente de baixo para cima e por último coloque o fermento.
Asse em forno médio 200°C por aproximadamente 40 minutos ou até o palito sair limpo. Desenforme quente.

RECHEIO:

Recheio:Primeira Etapa

Tire os talos do abacaxi descascado e picado.

Coloque em uma panela com o açúcar, o coco ralado e a água e deixe ferver por 30 minutos aproximadamente ou até o abacaxi mudar de aparência, desligue e deixe esfriar.

Com uma peneira escorra o caldo do abacaxi.

Reserve o caldo e o abacaxi separados.

Segunda Etapa

Em uma panela coloque o leite, o amido de milho, o açúcar e a margarina.

Misture até dissolver o amido de milho, então coloque no fogo.

Quando estiver fervendo acrescente a gelatina e o coco ralado.

Quando o creme ficar bem grosso, desligue o fogo.

Junte com o abacaxi, misture e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio delicadamente, separando as partes. Então com a calda do abacaxi molhe a metade do bolo.

Recheie com o creme de abacaxi com coco ralado, coloque a parte de cima do bolo, dê apertadinhas de leve.

Coloque na geladeira por duas horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/37962-bolo-com-recheio-de-creme-de-abacaxi-com-coco-ralado.html>