

# 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 baumilha  
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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