

# BOLO DE ABACAXI VÓ JULIA

## INGREDIENTES

### MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: 3 ovos inteiros  
1 e 1/2 xícaras de açúcar  
1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo peneirada  
1 colher rasa de fermento em pó  
100 ml de suco de abacaxi  
2 colheres de sopa de margarina

### RECHEIO DO BOLO:

Recheio do Bolo: 1 lata de leite condensado  
2 xícaras de leite  
2 colheres de sopa de amido de milho  
2 gemas peneiradas  
Se desejar pode acrescentar 1 colher de cacau em pó

### COROA DE ABACAXI:

Coroa de abacaxi: 1 abacaxi descascado cortado em rodela, sem o miolo  
2 xícaras de açúcar

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: (Se for usar cacau em pó, bater todos os ingredientes no liquidificador. sem esquecer de peneirar as gemas antes).

Dissolver o amido de milho no leite mexendo bem.

Acrescente o leite condensado e as gemas peneiradas.

Colocar em uma panela de fundo grosso e levar ao fogo.

Mexa até que se solte da panela.

Reserve o creme, tampe esse creme com filme plástico para não endurecer por cima.

Derreta o açúcar sem queimar, e coloque em uma assadeira, por cima do açúcar derretido coloque as fatias de abacaxi, reserve.

## MASSA DO BOLO:

Massa do bolo:Na batedeira bata os ovos inteiros até que dobre de volume.

Enquanto bate os ovos aqueça o suco de abacaxi com a margarina até o ponto de começar a levantar fervura , desligue o fogo.

Acrescente o açúcar e bata bem até que fique com aspecto brilhoso mais ou menos 3 minutos. Acrescente aos poucos a farinha peneirada com o fermento, esse momento deve ser com muita delicadeza para que a massa fique bem fofa .Por ultimo coloque o suco aquecido com a margarina bem devagar mexendo aos poucos.

Sobre o abacaxi que está reservado na assadeira, coloque o creme que já deve estar de frio, e por cima do creme a massa do bolo.

Leve para assar por aproximadamente 40 minutos ,até que a massa esteja douradinha por cima, pode espetar um palito de dente no centro da massa com cuidado de não chegar no creme para ver se está assado.

Para desenformar espere que o bolo fique morno, quase frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47938-bolo-de-abacaxi-vo-julia.html>