PÃO-DE-LÓ SUPER FÁCIL COM CREME DE ABACAXI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos (claras e gemas separadas)

1 xícara de agua morna

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo (se peneirada a massa fica ainda mais leve)

1 colher de sopa de fermento

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado (395 ml)

1 lata de leite (395 ml)

1 caixinha de creme de leite (200 ml)

4 colheres de sopa de amido de milho

RECHEIO:

Recheio:1 abacaxi

2 xícaras de açúcar

água suficiente para cobrir o abacaxi

1 colher de sobremesa de canela

4 cravos

DECORAÇÃO:

Decoração:1 litro de chantilly para decorar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Descasque e corte o abacaxi em cubos, retirando o meio coloque em uma panela com a água, o açúcar, o cravo e a canela, deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos, até ficar macio, deixe esfriar escorra em uma peneira, para tirar o excesso do suco, reserve o suco para molhar o bolo.

MASSA:

Massa:Preaqueça o forno a 230ºC.

Bata as claras em neve.

Acrescente as gemas uma a uma.

Acrescente a água morna, a massa vai dobrar e ficar bem fofa, reduza a batedeira para velocidade média/baixa.

Continue acrescentando o açúcar.

Acrescente a farinha de trigo peneirada lentamente, por último o fermento, coloque em forma redonda untada aro 25 cm, deixe assar por mais ou menos 30 minutos.

CREME:

Creme:Dissolva o amido de milho no leite frio, coloque na panela o leite condensado a mistura de leite e maisena (se desejar pode acrescentar 1 vidro de leite de coco aumentando 1 colher de amido de milho, para recheio de coco), mexa em fogo baixo até começar a engrossar, com muito cuidado para não grudar no fundo da panela, quando o creme começar a abrir caminho na panela (igual brigadeiro quando está no ponto), desligue o fogo deixe amornar e acrescente o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem:Divida o bolo ja frio em 3 partes, não tem problema se quebrar, (use faca de serra grande, é mais facil), forre a forma que assou o bolo com um saco plastico, papel filme ou papel manteiga, o que preferir.

Coloque o fundo do bolo dentro da forma forrada e molhe levemente com o suco do abacaxi cozido, coloque metade do abacaxi cozido e metade do creme ja frio por cima, coloque a segunda parte do bolo, molhe generosamente com a cauda do abacaxi, coloque a outra metade do abacaxi , e a outra metade do creme, cubra com a ultima parte do bolo e molhe generosamente com o restante do suco do abacaxi, enrole a forma com o bolo recheado com papel filme, passando várias camadas do papel, se usou um saco plástico, basta lacrar com fita colante.

Leve ao freezer por no mínimo 4 horas, para que o recheio fique firme, deixando assim o bolo uniforme, retire do freezer bata o chantilly conforme instruções da marca adquirida, e decore, como o bolo estava no freezer o chantilly não irá derreter mesmo que esteja muito calor, e o bolo não ficara congelado, pois rapidamente ele volta ao estado inicial.

Esse creme pode ser utilizado com recheio de pessego, coco, morango enfim qualquer fruta, lembrando que as acidas devem ser previamente fervidas, esse bolo pode ser congelado por até 90 dias, sem decorar envolto em saco plástico.

Rende 2,5 kg de bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48962-pao-de-lo-super-facil-com-creme-de-abacaxi.html