

BOLO GELADO DE ABACAXI FÁCIL

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 2 xícaras de açúcar
4 xícaras de farinha de trigo
6 ovos
6 colheres de sopa de margarina
2 xícaras de suco de abacaxi
1 pitada de sal
1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 abacaxi pérola cortado em cubos pequenos
1 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura: Chantilly (comprado em mercado já pronto)

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, a margarina, o sal, o açúcar, o suco do abacaxi e a farinha de trigo até formar uma massa homogênea.

Por último acrescente o fermento e bata bem pouco.

Asse o bolo em uma forma untada e enfarinhada retangular média.

Deve ser assado em 180°C por mais ou menos 40 minutos ou estar completamente assado (fure com uma faca para ver se está bem assado, a faca tem que sair limpa).

Após o bolo assado e frio, corte o bolo no meio (fica fácil se você usar uma linha de costura) e pegue metade de uma laranja e esprema na metade de baixo do bolo.

Espalhe os cubos de abacaxi e depois acrescente o leite condensado distribuindo igualmente ainda na parte de baixo do bolo.

Coloque a metade de cima do bolo em cima do recheio e esprema a outra metade da laranja em cima do bolo.

Por fim adicione o chantilly em cima e leve à geladeira durante 2 horas.

Após o tempo indicado acima, sirva gelado e bom apetite.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49859-bolo-gelado-de-abacaxi-facil.html>