CHARLOTE DIVINO DE ABACAXI

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:6 ovos

9 colheres de sopa de açúcar

6 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

2 latas de leite de vaca

2 colheres de sopa de amido de milho

1 caixinha de creme de leite

1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)

OUTROS INGREDIENTES:

Outros ingredientes:1 lata de abacaxi em calda

2 envelopes de gelatina sem sabor incolor

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:Bater as claras em neve firme, acrescentar as gemas uma a uma e bater por 5 minutos. Acrescentar o açúcar e a baunilha e bater mais cinco minutos. Misturar a farinha peneirada junto com o fermento, colocar em forma untada e enfarinhada e assar em forno moderado até dourar levemente. Desenforme quente sobre um pano polvilhado com açúcar.

CREME:

Creme:Despeje em uma panela o leite condensado e uma lata e meia de leite de vaca. Dissolva o amido de milho no restante do leite e junte a mistura da panela. Coloque a essência de baunilha e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Desligue o fogo e misture o creme de leite. Retire meia xícara de chá de creme e reserve. No que sobrou na panela, misture o abacaxi picado em pedaços pequenos (deixe alguns para enfeitar) e um envelope de gelatina sem sabor, dissolvida conforme manda o fabricante.

Passe o creme reservado na xícara sobre o pão de ló (uma camada fina, só para umedecer), enrole como

rocambole e corte em fatias finas.

MONTAGEM:

Montagem:Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível com as fatias de pão-de-ló. Despeje o creme e leve a geladeira por meia hora. Dissolva o outro envelope de gelatina dissolvida conforme manda o fabricante, misture na calda do abacaxi e leve a geladeira também por meia hora. Após esse tempo, cubra o creme com o abacaxi reservado para enfeitar e sobre ele despeje a calda. Leve para gelar por mais ou menos 6 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51033-charlote-divino-de-abacaxi.html