

# 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), enrolle 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51033-charlotte-divino-de-abacaxi.html>