

# BOLO DELICIOSO DE ABACAXI

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 4 claras (em neve)  
4 gemas  
1 copo (tipo requeijão) de açúcar  
2 copos de farinha de trigo  
1 copo de leite fervendo  
1 colher (sopa) de fermento em pó

### 1º CREME:

1º Creme: 1 abacaxi picado  
½ xícara (chá) de água  
¾ xícara (chá) de açúcar

### 2º CREME:

2º Creme: 1 lata de leite condensado  
1 lata de leite de vaca  
1 colher (sopa) de maisena

### 3º CREME:

3º Creme: 1 lata de creme de leite (sem soro)  
3 colheres (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture tudo na batedeira, seguindo a ordem dos ingredientes, coloque em uma assadeira média untada e leve ao forno médio até dourar.

### 1º CREME:

1º Creme: Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo até ferver.  
Quando o bolo estiver pronto, fure com um garfo e despeje o creme por cima.

### 2º CREME:

2º Creme:Leve os ingredientes ao fogo até engrossar e coloque sobre o primeiro creme que já está no bolo.  
Pode colocar ainda quente.

### 3º CREME:

3º Creme:Bata todos os ingredientes na batedeira e jogue por cima do 2º creme.  
Salpique coco ralado sobre o 3º creme e coloque o bolo para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54733-bolo-delicioso-de-abacaxi.html>