



# RECEITAS DA FIA

## Bolo de abacaxi surpresa

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-abacaxi-surpresa](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-abacaxi-surpresa)

Saboreie nosso delicioso bolo de abacaxi, uma mistura perfeita de suavidade e frescor. Uma receita simples que vai encantar seu paladar. Perfeito para qualquer ocasião especial!

Bolo de abacaxi surpresa

 90 min

 14 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 5 unidades de ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de margarina à temperatura ambiente
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo comum
- 1/2 xícara (chá) de fécula de batata
- 1/2 xícara (chá) de suco concentrado de abacaxi
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e polvilhar

#### CREME

- 2 xícaras (chá) de abacaxi em cubos
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

## Modo de Preparo

1. Utilizando uma batedeira, bata os ovos e o açúcar por aproximadamente 10 minutos, ou até que dobrem de volume.
2. Adicione a margarina, batendo por mais 3 minutos. Integre a farinha e a fécula, peneiradas, alternando com o suco, batendo até obter uma massa homogênea.
3. Misture o fermento delicadamente com uma colher e despeje a mistura em uma fôrma de 45cm x 35cm previamente untada e enfarinhada.
4. Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 35 minutos, ou até que esteja completamente assado e dourado.
5. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Para o creme, cozinhe em fogo baixo o abacaxi, a água e o açúcar por aproximadamente 10 minutos. Escorra e reserve.
6. Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado e a maisena dissolvida no leite, mexendo até obter um creme espesso.
7. Desligue o fogo e misture o abacaxi reservado. Recheie o bolo com metade do creme, cubra com a massa restante e espalhe o creme remanescente.
8. Corte em quadrados e embrulhe individualmente em papel-alumínio.
9. Coloque na geladeira por no mínimo 4 horas antes de servir.