



RECEITAS DA FIA

Bolo Gelado de Abacaxi

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-gelado-de-abacaxi

Aprenda a fazer essa delícia gelada, para refrescar seu dia. É muito fácil de fazer e ficar super gostoso!!

Bolo Gelado de Abacaxi

 50 min

 25 porções

Ingredientes

MASSA

- 4 [ovos](#)
- 1 e 1/2 xícaras de [açúcar](#)
- 1 e 1/2 xícaras de [farinha de trigo](#)
- 10 colheres de sopa de água
- 1 colher de sopa de [fermento em pó](#)
- 1 pacote de [coco ralado](#) de 100 g
- gotas de [baunilha](#)

COBERTURA

- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 lata de [creme de leite](#) sem soro
- 2 latas de [leite](#) (medir pela lata de leite condensado)
- 2 colheres de sopa de [amido de milho](#)
- 1 Lata de [abacaxi](#) em caldas

Modo de Preparo

MASSA

1. Bata as claras em neve e reserve.
2. Bata as gemas com o açúcar, até formar um creme.
3. Coloque a água, a baunilha e a farinha aos poucos, no creme feito com as gemas e o açúcar.
4. Bata bem e junte as claras em neve, delicadamente.
5. Por último, acrescente o fermento.
6. Leve para assar.

COBERTURA

1. Misture em uma panela o leite condensado, o creme de leite, o leite e a maizena.
2. Leve ao fogo e mexa até engrossar, adicione os abacaxi picado.
3. Coloque por cima do bolo ainda quente.
4. Coloque o coco ralado por cima do creme e leve para gelar.