



RECEITAS DA FIA

Bolo Gelado de Abacaxi

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-gelado-de-abacaxi-1

Experimente um delicioso bolo gelado de abacaxi com coco e calda caseira.
Irresistível!

Bolo Gelado de Abacaxi

 50 min

 20 porções

Ingredientes

RECHEIO

- 1 [abacaxi](#) descascado e picado
- 1 xícara (chá) de [açúcar](#)
- 1 xícara (chá) de água

MASSA

- 4 [ovos](#)
- 2 xícaras (chá) de [açúcar](#)
- 1 xícara (chá) de [óleo](#)
- 1 xícara (chá) de [leite](#)
- 3 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (chá) de [fermento químico em pó](#) (fermento para bolo)

CREME

- 500 ml de [leite](#)
- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 2 colheres (sopa) de [amido de milho](#)
- 1 colher (sopa) de [essência de baunilha](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 1 pacote de [coco ralado](#) em flocos (opcional)

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o abacaxi picado, o açúcar e a água. Misture e leve ao fogo para cozinhar por aproximadamente 20 minutos. Reserve.
2. Em uma batedeira, bata os ovos, o açúcar e o óleo até obter um creme esbranquiçado.
3. Adicione o leite e metade da farinha de trigo. Bata até incorporar bem os ingredientes.
4. Acrescente o restante da farinha e continue batendo até obter uma massa homogênea.
5. Finalize adicionando o fermento e misturando delicadamente com uma espátula.
6. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada de 26cm de diâmetro.
7. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 35 minutos ou até que o bolo esteja dourado e assado por completo.
8. Para a calda, em uma panela, aqueça o leite, o leite condensado, o amido de milho e a essência de baunilha. Mexa bem até engrossar.
9. Retire o bolo do forno, faça furos em sua superfície com um garfo e despeje a calda por cima.
10. Espere o bolo esfriar e cubra com o creme de leite e coco ralado.
11. Leve à geladeira por, pelo menos, 4 horas antes de servir.
12. Sirva gelado e se delicie com o sabor tropical deste bolo incrível!