

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!

Bala Gelado de Abagaxiwa



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 <u>fermento químico em pó</u> (fermento para bolo)

CRFMF

- 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!

www.receitasdafia.com