

# Bolo de Abacaxi Gelado Caramelado



## **Ingredientes da calda e preparação da forma:**

- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água
- 8 rodelas de abacaxi de aproximadamente meio centímetro

## **Modo de preparo da calda:**

**1** Leve ao fogo baixo 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar cristal e em seguida adicione 1/2 xícara de chá de água. Deixe no fogo até engrossar no ponto de mel e atingir a cor âmbar. Utilize uma forma de 33cm de comprimento por 23 cm de largura. Espalhe o caramelo por toda a forma que você fará o bolo.

**2** Em seguida, vá adicionando às rodelas de abacaxi por toda a forma, se necessário, corte alguns pedaços para preencher todos os espaços entre as fatias de abacaxi. Reserve.



### **Ingredientes da massa:**

- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 3/4 de xícara de chá de óleo
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo tradicional sem fermento
- 1 xícara de chá de leite integral
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

### **Modo de preparo da massa:**

**3** Em uma tigela, adicione 4 ovos e 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar.



**4** Com um fouet, misture por aproximadamente dois minutinhos.



**5** Acrescente 3/4 de xícara de chá de óleo, mexa até ficar homogêneo.



**6** Posteriormente, insira a farinha peneirada e o leite, sempre intercalando entre os dois ingredientes. Por último, acrescente 1 colher de sopa de fermento químico em pó e misture bem a massa.



**7** Despeje a massa sobre as rodelas de abacaxi.



**8** Espalhe a massa uniformemente por toda a forma. Leve ao forno preaquecido a 180° por aproximadamente 1 hora.



#### **Ingredientes do creme de coco:**

- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 400 ml de leite integral
- 200 ml de leite de coco
- 1 caixa de leite condensado (caixa com 395 gramas)
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 50 gramas de coco ralado
- 6 gramas de gelatina incolor

#### **Modo de preparo do creme de coco:**

**9** Enquanto o bolo estiver assando, dissolva as 2 colheres de sopa de amido de milho em 400 ml de leite integral. Em seguida, acrescente os 200 ml de leite de coco, 1 caixa de leite condensado (caixa com 395 gramas), 1 colher de sopa de manteiga ou margarina e 50 gramas de coco ralado. Mexa o creme constantemente até ele engrossar.



**10** Transfira o creme de coco para outro recipiente para que ele esfrie.



**11** Cubra-o com plástico filme, deixe o plástico em contato com o creme. Reserve.



### **Ingredientes da calda com abacaxi:**

- 300 gramas de abacaxi picado
- 1/3 de xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de água

### **Modo de preparo da calda com abacaxi:**

**12** Em uma panela, coloque os 300g de abacaxi picado, 1/3 de xícara de chá de açúcar e 1 xícara de chá de água, leve ao fogo e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutinhos. Espere esfriar e separe a parte líquida da parte sólida utilizando uma peneira. Reserve a parte líquida, pois a utilizaremos para umedecer o bolo.

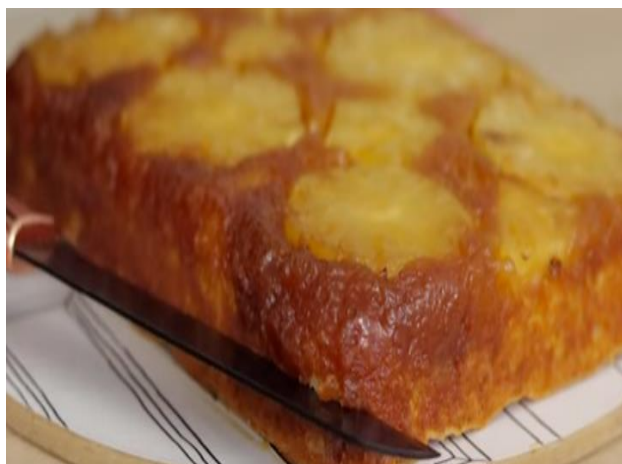


### **Montagem:**

**13** Desenforme o bolo enquanto ele ainda estiver morno. Vire o bolo sobre uma tábua. Espere o bolo esfriar.



**14** Com o bolo frio, corte ele ao meio dividindo-o em duas partes.





**15** Adicione 6 gramas de gelatina incolor ao creme de coco e misture bem.  
Reserve.



**16** Coloque na forma em que o bolo foi assado, a camada inferior do bolo.  
Regue a camada de bolo com a calda que foi separada do abacaxi.



**17** Despeje sobre o bolo todo o creme de coco, espalhe bem.



**18** Coloque sobre o creme, o abacaxi que foi separado da calda e espalhe bem.



**19** Por último, posicione a parte superior do bolo sobre o creme.



**20** Cubra o bolo com plástico filme e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.



**Esperamos que você tenha gostado dessa receita de bolo de abacaxi sensacional!!**