

Ingredientes

Montagem

1 bolo sabor coco ou abacaxi (350 g)

3 fatias de abacaxi em lata cortado em cubos ou doce de abacaxi caseiro

Creme de abacaxi

Creme de abacaxi

500 ml de leite

3 colheres das de sopa de amido de milho

5 colheres das de sopa de açúcar

1 envelope de gelatina sabor abacaxi (30 g)

Chantili

200 ml de creme de leite industrializado próprio para chantili

1 colher das de chá de rum ou licor de coco

Modo de preparo

Creme de abacaxi

Misture bem os ingredientes e leve ao fogo mexendo constantemente até obter um creme espesso.

Retire do fogo, espalhe em uma forma e cubra com filme plástico em contato com o creme para não formar película.

Leve à geladeira até esfriar por completo, quando frio bata em batedeira com o batedor para massas.

Chantili

Bata o creme de leite bem gelado na batedeira até obter um creme leve e reserve.

Preparo do recheio e cobertura.

Misture delicadamente os dois cremes e utilize para recheio e cobertura.

Montagem

Corte o bolo ao meio, recheie com os cubinhos de doce de abacaxi e por cima coloque o creme de abacaxi misturado com o chantili.

Dica

Decore com cubinhos de doce de abacaxi.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br