

# Bolo Cremoso de Coco com Abacaxi

12 fatias de



Fácil de preparar

up to 30 Min.



## Ingredientes:

### Você vai precisar de:

- 1 pacote Bolo Coco Cremoso
- 1 unidade Abacaxi cortado em cubos
- 2 colheres chá de Amido de Milho Dr. Oetker
- 1 colher sopa de Água
- 1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
- 2 colheres sopa de Coco Ralado Dr. Oetker
- 1 xícara chá de Açúcar

## Modo de Preparo:

Prepare o Bolo Coco Cremoso **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Coloque em duas formas de bolo inglês (24cm) untadas com margarina e polvilhadas com farinha de trigo, e leve ao forno (200°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos.

Em uma panela, coloque o abacaxi e leve ao fogo médio até ficar macio. Junte o açúcar, mexendo sempre. Acrescente o Amido de Milho **Dr. Oetker** dissolvido em água e continue mexendo até ficar cremoso. Desligue o fogo. Acrescente o chantilly e misture. Reserve até esfriar e espalhe nos bolos.

Em uma panela coloque o Coco Ralado **Dr. Oetker** e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até dourar ligeiramente. Retire do fogo e continue mexendo até amornar. Decore os bolos e sirva.