

Bolo de Abacaxi com Maria-Mole

15 porções



Fácil de preparar

● ● up to 90 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

5 unidades de Ovos
5 colheres sopa de Açúcar cheias (175 g)
1 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo
Manteiga para untar

Compota de Abacaxi:

1 Litro Água
2 xícaras chá de Açúcar
1 unidade Canela em Pau 5 cm
3 xícaras chá de Abacaxi picado (500 g)

Creme:

1 lata de Leite Condensado
1 xícara chá de Leite
2 ½ colheres sopa de Amido de Milho
1 colher sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker

Cobertura:

1 caixa de Maria Mole Coco Dr. Oetker
1 pacote de Coco seco ralado para polvilhar

1 Modo de Preparo:

· Bata os ovos com o açúcar na batedeira até triplicar o volume. Sem bater, incorpore a farinha. · Despeje em fôrma retangular (23,5 x 35 x 3,5 cm) untada com manteiga e enfarinhada e asse em forno médio preaquecido (180°C) por 25 minutos ou até firmar (faça o teste do palito). Desenforme morno. · Acomode o pão de ló na fôrma em que foi preparado e umedeça com a calda de abacaxi reservada. Cubra com o creme e espalhe o abacaxi escorrido. · Cubra com a maria-mole, alisando bem com uma espátula. Salpique o coco e leve à geladeira por no mínimo 2 horas. Sirva cortado em quadrados.

2 Compota de Abacaxi:

· Ferva a água com o açúcar e a canela até obter uma calda rala. Junte o abacaxi e cozinhe até ficar ligeiramente transparente. Deixe esfriar e escorra bem, reservando ½ xícara (chá) da calda (congele o restante para outra ocasião).

3 Creme:

Misture os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Utilize morno

4 Cobertura:

· Prepare a maria-mole Dr.Oetker de acordo com as instruções da caixinha e utilize antes de firmar.



Dr. Oetker Brasil



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. www.oetker.com.br
Tel. 0800.77.70.000.