

Bolo de abacaxi com cocada da Lídia

Ingredientes massa

1 copo água
1 e 1/2 copo de açúcar refinado
2 copos de farinha peneirada
1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
4 ovos

Modo de preparo massa

Bater as claras em neve. Reservar. Bater as gemas com um copo de água, em temperatura ambiente. Adicionar a essência de baunilha até formar uma espuma fina. Acrescentar o açúcar aos poucos, sem parar de bater. Misturar a farinha já peneirada batendo lentamente. Misturar a massa com as claras em neve utilizando somente fuê e acrescentar o fermento em pó misturando delicadamente. Colocar a massa para assar em forno pré-aquecido a 180 °C em forma redonda untada de 25 cm de diâmetro, por 40 minutos.

Ingredientes recheio

01 abacaxi
01 coco seco (fruta)
02 gemas
02 cremes de leite
02 leites condensados
250 ml de leite integral
02 colheres de amido de milho
01 xícara de açúcar
01 colher de chá de canela em pó

Modo de preparo recheio

Descascar o abacaxi, cortar em cubinhos e colocar numa panela com uma xícara de açúcar e uma colher de chá de canela em pó. Deixar ferver por aproximadamente 20 minutos. Reservar.

Para o creme real, misturar bem numa panela duas colheres de amido de milho com 250 ml de leite. Acrescentar uma caixa de leite condensado, uma caixa de creme de leite e duas gemas peneiradas. Levar ao fogo mexendo até engrossar. Reservar.

Descascar o coco e ralar com ralo grosso. Em uma panela colocar uma caixa de leite condensado, uma caixa de creme de leite e o coco ralado. Deixar cozinhar até atingir ponto de brigadeiro mole. Reservar.

Montagem do bolo

Cortar a massa em três partes. No primeiro disco espalhar a cocada. Na segunda massa acrescentar os cubos de abacaxi cozido e escorrido. Sobre o abacaxi colocar o creme real e finalizar com o terceiro disco da massa. Decorar como preferir.