**Ingredientes** **Para a massa**

* 4 ovos
* 3/4 xícara (chá) de água
* 2 xícaras (chá) de açúcar
* 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
* 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

**Para o doce de abacaxi**

* 1 abacaxi
* 1 pacote (100 g) de coco ralado
* 2 xícaras (chá) de açúcar
* 3 cravos-da-índia

**Para o creme**

**Modo de preparo:**

* 1

Para a massa: Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com a água até dobrar de volume. Acrescente o açúcar e bata até obter um creme claro. Junte a farinha e o fermento. Despeje a massa sobre as claras em neve e misture delicadamente. Coloque numa assadeira de 30 x 20 cm, untada e enfarinhada. Asse em forno médio (180°C), preaquecido. Deixe esfriar.

* 2

Para o doce de abacaxi: Descasque e pique o abacaxi. Coloque numa panela e junte o coco, o açúcar e os cravos-da-índia. Cozinhe mexendo de vez em quando até apurar. Retire os cravos-da-índia e deixe esfriar.

* 3

Para o creme: Bata no liquidificador todos os ingredientes. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar.

* 4

Para a calda: Misture os ingredientes numa panela, leve ao fogo baixo e deixe ferver por 5 minutos. Deixe esfriar.

* 5

Para a cobertura: Reidrate o coco com a água morna.

* 6

Para a montagem: Reserve 1 1/2 xícara (chá) do doce de abacaxi e 1 1/2 xícara (chá) do creme. Desenforme o bolo e corte-o ao meio. Umedeça a camada inferior com metade da calda. Espalhe o doce de abacaxi e, sobre este, o creme. Cubra com a outra parte do bolo e regue com a calda restante. Cubra todo o bolo com o creme reservado, espalhe o doce de abacaxi reservado e polvilhe com o coco. Leve à geladeira por 6 horas antes de servir.

[**BOLO GELADO DE ABACAXI**](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=233)

[Tempo de preparo: 1h40 + tempo de forno + tempo de geladeira](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=233)

[Rendimento: 12 porções](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=233)

[Dificuldade: fácil](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=233)