

COPO DA FELICIDADE COM SABORES DE ABACAXI E MARACUJÁ

Ingredientes (massa): 2 ovos, $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de óleo, $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite morno, 1 colher (sopa) de vinagre, 1 pitada de sal.

Modo de preparo: Numa vasilha, misturar os ingredientes secos e reservar. Com o fuê, bater os ovos e o óleo. Adicionar aos poucos os ingredientes secos, alternando com o leite. Colocar numa forma untada e levar para assar em forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos. Deixar esfriar e cortar em cubos.

CREME

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 2 caixas de creme de leite, 3 colheres (sopa) de leite em pó, 1 colher (sopa) de manteiga.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes e cozinhar até obter uma consistência cremosa. Deixar esfriar.

DOCE DE ABACAXI

Ingredientes: 1 abacaxi picado, $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar.

Modo de fazer: Levar ao fogo o açúcar até caramelizar. Acrescentar o abacaxi picado e cozinhar até reduzir o caldo.

GELÉIA DE MARACUJÁ

Ingredientes: Polpa de 1 maracujá, $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar.

Modo de fazer: Levar ao fogo a polpa de maracujá e o açúcar até engrossar. Retirar do fogo e deixar esfriar.

MONTAGEM DO COPO - ABACAXI

Na embalagem própria, colocar o creme, alguns pedaços de bolo e uma camada do doce de abacaxi. Repetir as camadas, finalizando com o creme. Decorar com um pouco do doce de abacaxi.

MONTAGEM DO COPO - MARACUJÁ

Na embalagem própria, colocar o creme, alguns pedaços de bolo e uma camada da geléia de maracujá. Repetir as camadas, finalizando com o creme. Decorar com geléia de maracujá.