

BOLO DE ANANÁS

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

400g de farinha
7 rodela de ananás
6 ovos
350g de açúcar
150g de manteiga
2 colheres (chá) de fermento em pó
170g de açúcar para o caramelo

PREPARAÇÃO

Com os 170g de açúcar faça o caramelo. Barre uma forma com o caramelo e depois de frio barre com manteiga. Forre a forma com 4 rodela de ananás.

Faça sumo com as restantes rodela de ananás.

Bata bem a manteiga com o açúcar até ficar creme. Adicione os ovos um a um batendo bem em cada adição.

Junta-se a farinha alternada com o sumo de ananás e o fermento envolvendo bem com a colher de pau. Deita-se a massa numa forma e leve ao forno a 180° a cozer cerca de 1 hora.

Custo: 3.30 € ; Custo por Pessoa: 0.42 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-ananas-10/>

www.saborintenso.com