

BOLO DE ANANÁS E CUSTARD



CONFEÇÃO

1. Comece por pré-aquecer o forno a 180º.
2. Com o acessório batedor e a taça bem limpa, bata as claras em castelo (velocidade 7 durante 7 minutos). Reserve.
3. Enquanto as claras batem, unte uma forma com manteiga e polvilhe abundantemente com açúcar mascavado. Junte as duas farinhas e o fermento numa tigela e misture.
4. Tire 4 a 5 fatias de ananás de parte para decorar mais tarde e triture o restante com 1 dl da calda, utilizando a lâmina trituradora (2 toques de pulse + 15 segundos velocidade 12). Reserve.
5. Utilize novamente o acessório batedor e coloque as gemas, o açúcar e a manteiga na taça e bata à velocidade 6 durante 5 minutos, até ficar com uma mistura esbranquiçada e fofa.
6. Adicione o ananás triturado e misture à mesma velocidade durante 1 minuto. Após esse tempo, reduza a velocidade para 3, programe cerca de 5 minutos e vá adicionando as farinhas e o fermento através da abertura da tampa. Quando tiver acabado a farinha, aumente a velocidade para 5 e bata até a massa fazer bolhas.
7. Com a ajuda da espátula, retire o preparado para uma taça grande (para aproveitar toda a massa que fica agarrada ao acessório batedor, volte a colocar o mesmo na CC e seleccione a velocidade 7 ou 8 durante uns segundos - a maior parte do preparado irá soltar-se e terá assim menos desperdício). Com a ajuda de uma vara de arames, incorpore lentamente na massa do bolo as claras em castelo, com movimentos suaves de cima para baixo.
8. Coloque o ananás que reservou na forma e deite por cima a massa. Vai ao forno a 180º durante cerca de 45 minutos ou até o palito sair seco.
9. Deixe arrefecer um pouco até desenformar. Se gostar do bolo mais húmido, pode aquecer a calda que restou no microondas,

INGREDIENTES

- 1 LATA DE ANANÁS EM CALDA
- 250 GRAMAS DE AÇÚCAR BRANCO
- 150 G DE FARINHA CUSTARD
- 150 GRAMAS DE FARINHA DE TRIGO
- 50 GRAMAS DE MANTEIGA (À TEMPERATURA AMBIENTE)
- 6 OVOS
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO EM PÓ
- MANTEIGA Q.B. (PARA UNTAR A FORMA)
- AÇÚCAR MASCAVADO (PARA POLVILHAR A FORMA)

picar o bolo com um palito e regá-lo com a calda.
