

BOLO FRESCO DE ANANÁS



INGREDIENTES

- BOLO:
- 5 ÓVOS
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 9 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO PARA BOLOS
- RECHEIO:
- 2 PACOTES DE NATAS PARA BATER
- 1 LATA GRANDE DE ANANÁS
- 3 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- ALGUNS MORANGOS PARA DECORAR.

CONFEÇÃO

1. Bolo:

3. Bater as claras em castelo na V.7 durante 5 min, utilizando o batedor. Com a lâmina de amassar/triturar, bater o açúcar com as gemas na V. 6 - 4 min e adicionar as 9 C. Leite e as claras em castelo e bater mais 2 min na V.4. Por fim, acrescentar a farinha e o fermento e bater 1,30 min. V.5. Vai ao forno a 170° até estar cozido.

5. Recheio:

7. Depois de frio, cortar o bolo em 3 camadas.

9. Bater as natas bem geladas sem a tampa de vapor, começando na V.3 até à V.7 gradualmente durante 7 min. aproximadamente. Quando estiverem quase batidas, juntar o açúcar. Barrar a primeira camada com o chantili já regada com o sumo de ananás e cobri-la com ananás em pedaços. Sobrepôr mais uma camada de bolo e repetir o processo: regar, chantili, ananás, etc. Decorar a gosto.

11. O bolo deverá ser servido bem frio.
