

BOLO DE ANANÁS



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 150 GRAMAS DE AÇÚCAR.
- 1 IOGURTE NATURAL.
- 100 GRAMAS DE ÓLEO.
- 3 MEDIDAS DE IOGURTE DE FARINHA.
- 1 COLHER CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 1 LATA DE ANANÁS E O SUMO
- CAMELO LIQUIDO

CONFEÇÃO

1. Colocar o caramelo liquido no fundo de uma forma sem buraco e dispor as fatias de ananás por cima do caramelo.

2. Colocar as restantes fatias de ananás na taça com a lâmina picadora e seleccionar turbo uns segundos, reservar o ananás.

3. Na taça com o acessório batedor, juntar os ovos e o açúcar e programar 5 minutos/ Temp. 35 °/velocidade 5.

4. De seguida adicionar o iogurte, o sumo de ananás e o óleo, programar 10 segundos/ velocidade 5.

5. Adicionar a farinha e o fermento e misture 15 segundos/ velocidade 5.

6. Por fim, juntar o ananás picado e misture 10 segundos / velocidade 5.

7. Deitar a massa por cima das rodela de ananás na forma e levar ao forno cerca de 30 minutos a 180 °.

8. Deixar arrefecer um pouco e retirar da forma.
