

BOLO DE ANANÁS E COCO



INGREDIENTES

- 4 RODELAS DE ANANÁS
- 3 OVOS
- 200 GR DE AÇÚCAR
- 80 GR DE COCO
- 220 GR DE FARINHA
- 50 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 1 IOGURTE GREGO
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO
- PITADA DE BICARBONATO
- 1 COLHER DE CHÁ FÉCULA DE BATATA

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180°C.

2. Na taça da CC colocar lamina de corte/amassar com o abacaxi partido aos bocados e manteiga, dando uns toques no turbo.

3. Retirar e reservar.

4. Com a taça limpa e acessório batedor adicionar ovos e açúcar vel 8, 6 minutos.

5. Numa tigela juntar farinha, fécula, fermento, bicarbonato envolver bem para ficarem misturadas. Reservar.

6. Juntar iogurte e preparado de ananás aos ovos vel. 6, 1 minuto.

7. Adicionar coco vel 6, 30 seg.

8. Depois pode adicionar as farinhas envolvendo com uma espátula ou vel 4, 20 seg e acabar com a espátula.

10. Levar numa forma untada usei inglês com spray ou manteiga a cozer...
