Sobremesas

BOLO DE ANANÁS E CÔCO INVERTIDO

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 LATA PEQUENA DE ANANÁS
- 1 IOGURTE NATURAL AÇUCARADO (OU DE SABOR A GOSTO)
- 1 + 1/2 "MEDIDA DO COPO DO IOGURTE" DE: AÇÚCAR AMARELO (OU OUTRO A GOSTO), DE CÔCO RALADO E DE FARINHA
- 1 C. CHÁ DE FERMENTO
- 1/2 MEDIDA DE ÓLEO
- 1/2 MEDIDA DE CALDA DE ANANÁS
- MANTEIGA Q.B.
- CARAMELO (USEI DE COMPRA) Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório batedor, os ovos inteiros e o açúcar, bater na V. 8, 7 minutos.
2. Colocar todos os outros ingredientes menos a farinha e o fermento.
3. Bater mais 3 min na V. 8.
4. Por fim juntar a farinha e fermento (peneirados) e envolver na V. 4, 30 segundos (verificar se ficou bem misturada, caso contrário envolver o resto com a vara de arames).
5. Untar a forma com manteiga, seguida do caramelo, dispor as rodelas de ananás no fundo da forma e meias rodelas nas laterais.
6. Levar ao forno previamente aquecido a 180° 30 minutos.
7. Dica: desenformar o bolo ainda quente para o caramelo não começar a solidificar e ficar agarrado ao fundo.