

BOLO DELICIOSO DE ANANÁS



CONFEÇÃO

1. Pincelar, generosamente, o fundo e as laterais da forma, com o caramelo.

2. Colocar as rodela de ananás no fundo da forma. Reservar o sumo da lata.

3. Com as rodela que sobraram, preparar um "puré": na cuba da cici, colocar o acessório para triturar/amassar, as rodela de ananás cortada aos pedaços e triturar na velocidade 12 durante 30/40 segundos. Se for necessário, pôr em pausa para raspar as laterais. Reservar o puré.

4. Préaquecer o forno à 180°C.

5. Na cuba (não precisa lavar), colocar os ovos e o açúcar. Bater na velocidade 8, cerca de 3 minutos até obter uma mistura fofo. Juntar a manteiga amolecida (não derretida!!), a farinha, o rum (opcional), o sumo de limão, o fermento e o puré de ananás. Bater na velocidade 6, mais 2 minutos. Se ainda tiver grumos da farinha, misturar com a espátula. Deitar a massa na forma.

6. Cozer entre 40 a 50 minutos, consoante o forno.

7. Deixar arrefecer um pouco e desenformar. Pincelar o bolo, ainda morno, com o sumo da lata de ananás.

9. Inspirada da receita "Gâteau à l'ananas facile", do site Marmiton.

INGREDIENTES

- 1 LATA GRANDE DE ANANÁS
- CARAMELO Q.B
- 4 OVOS
- 225 GR DE AÇÚCAR
- 150 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 250 GR DE FARINHA
- 1,5 CL DE RUM (OPCIONAL)
- SUMO DE 1 LIMÃO
- 1 C.C BEM CHEIA DE FERMENTO QUÍMICO