

BOLO DE ANANÁS COM IOGURTE DE CÔCO



INGREDIENTES

- 5 OVOS MÉDIOS (M)
- 5 RODELAS DE ANANÁS (USEI ENLATADO)
- 1 IOGURTE COM AROMA A CÔCO
- 2 "MEDIDAS DO COPO DO IOGURTE" DE AÇÚCAR (USEI AMARELO)
- 1/2 MEDIDA DE ÓLEO
- 1/2 MEDIDA DE CALDA DE ANANÁS
- 2 "MEDIDAS DO COPO DO IOGURTE" DE FARINHA PARA BOLOS
- 1 C. CHÁ DE FERMENTO
- CARAMELO (USEI DE COMPRA) Q.B.

CONFEÇÃO

1. Untar a forma com o caramelo, dispor as rodela de ananás no fundo da mesma e quartos de rodela nas laterais e reservar.
2. Colocar o acessório batedor na taça, os ovos inteiros, o açúcar e bater na V. 8, 7 minutos.
3. Adicionar o óleo, o sumo do ananás e bater mais 2 min na V. 8.
4. Juntar o iogurte e misturar na V.4, 1 min.
5. Por fim adicionar a farinha peneirada com o fermento e envolver com a vara de arames (retiro o acessório batedor).
6. Levar ao forno previamente aquecido a 180°, 35 a 40 minutos.
7. Dica: desenformar o bolo logo que saia do forno, para que o caramelo não solidifique e fique agarrado ao fundo.