

# BOLO DE ANANÁS



## CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°C.
2. Deite o açúcar e as tiras do limão, na taça seca da C. Companion, com a lâmina de picar e programe 1min/vel 10,11 Pulse.
3. Junte o ananás partido em pedaços e escorrido e programe novamente 1min./vel. 10.
4. Adicione os ovos e o óleo e programe 2 min./vel. 8.
5. Por fim junte a farinha e o fermento e envolva durante 40 seg./vel 4.
6. Remova a lamina e envolva a massa um pouco mais com uma espátula.
7. Leve ao forno numa forma de bolo inglês, untada e polvilhada, durante de 45 minutos.
8. Antes de colocar o bolo no forno decore com os pedaços de ananás cortados.
9. Faça o teste do palito. Depois de cozido retire do forno e desenforme.
10. Depois de frio polvilhe com açúcar em pó.

## INGREDIENTES

- 250G DE ANANÁS DE LATA ESCORRIDO
- 4 OVOS M
- 100ML DE ÓLEO DE GIRASSOL
- 240G DE AÇÚCAR
- 4 TIRAS DA RASPA DE LIMÃO FINAS
- 240G DE FARINHA S/FERMENTO
- 1 COLHER SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ
- 2 OU 3 FATIAS DE ANANÁS EM CUBINHOS (DECORAR O BOLO)
- AÇÚCAR EM PÓ Q.B.