

BOLO DE FÉCULA DE BATATA COM ANANÁS E CHANTILLY



INGREDIENTES

- BOLO:
- 6 OVOS L (GEMAS E CLARAS SEPARADAS)
- 1,5 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE LÍQUIDO DA LATA DO ANANÁS
- 0,5 CHÁVENA DE MANTEIGA DERRETIDA
- 1,5 CHÁVENAS DE FÉCULA DE BATATA
- 1 CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO PARA BOLOS
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO PARA BOLOS
- RECHEIO E COBERTURA:
- 2 PACOTES DE NATAS (2*200ML) PARA BATER (COM 35% DE MATÉRIA GORDA) BEM FRIAS
- 3 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR EM PÓ
- GOTAS DE LIMÃO
- 1 LATA GRANDE DE ANANÁS

CONFEÇÃO

1. Recheio e cobertura:

2. Começar por fazer o chantilly, para que a taça esteja o mais fria possível.

3. Colocar na taça, bem limpa e seca, o acessório batedor e retirar a tampa pequena de vapor. Bater as natas em velocidade 6 durante 2 minutos, aumentar para velocidade 7 e bater mais 2 minutos e, caso ainda não estejam espessas, bater mais um pouco em velocidade 8. Juntar as gotas de sumo de limão e o açúcar em pó e bater 1,5 minutos em velocidade 7.

4. Nota 1: É necessário acompanhar a consistência, para não passarem a manteiga.

5. Nota 2: Com o acessório batedor duplo, basta 1,5 minutos na velocidade 6 e 1,5 minutos na velocidade 7.

6. Conservar o chantilly no frio até à hora de decorar o bolo.

7. Reservar 5 rodellas de ananás e cortar as restantes em pedacinhos.

8. Lavar a taça e o acessório batedor, esfregar com uma rodella de limão para tirar a gordura, passar bem por água e secar muito bem.

10. Bolo:

11. Todo o processo é feito sem tampa de vapor e com o acessório batedor.

12. Na taça, colocar as claras e bater em velocidade 7 durante 6 minutos (devem ficar em castelo, mas não demasiado consistentes). Retirar e reservar.

13. Sem lavar a taça, colocar o açúcar e as gemas. Bater em velocidade 6 por 12 minutos.

14. Aproveitar para untar e polvilhar com farinha (ou usar desmoldante) uma forma de 24cm sem buraco. Misturar as 2 farinhas com o fermento. Ligar o forno a 180 graus, grelha superior e inferior, com ventilação.

15. Quando as gemas estiverem batidas, juntar o líquido do ananás e a manteiga e bater, em velocidade 6, 2 minutos.

16. Peneirar as farinhas com o fermento para dentro da taça, envolver ligeiramente com a espátula e misturar em velocidade 4 por 30 segundos (não mais).

17. Manualmente, com a espátula, fouet ou colher de pau, envolver as claras em castelo.

18. Despejar a mistura para dentro da forma, e levar ao forno por cerca de 30 minutos. Verificar a cozedura, no centro do bolo, com um palito.

19. Retirar a forma do forno, deixar repousar durante 10 minutos, desenformar e deixar arrefecer completamente.

20. Cortar o bolo ao meio, rechear com um pouco de chantilly e os pedacinhos de ananás.

21. Sobrepor a outra metade de bolo, cobrir com chantilly e decorar com as rodela inteiras de ananás.

22. Conservar no frio.
