

BOLO-TARTE HÚMIDO DE ABACAXI



INGREDIENTES

- 2 CHÁV. DE FARINHA
- 1 C. DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 100 G DE AÇÚCAR
- 150 G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 1 ABACAXI TRITURADO (RESERVEI APENAS 3 FATIAS PARA A DECORAÇÃO)
- 3 OVOS
- 1 C. DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- RASPAS DE 1 LIMÃO
- COBERTURA:
- 1/2 LATA DE LEITE CONDENSADO
- SUMO DE 1 LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno em 180º C. Unte uma forma redonda de 20 cm e forre com papel vegetal.
2. Coloque o abacaxi na taça e programar 10 segundos/Vel.10. Retire e reserve.
3. Coloque o acessório batedor na taça e deite a manteiga, o extracto de baunilha e o açúcar e programar 40 seg./ Vel.8. De seguida, adicione a polpa triturada do abacaxi e os ovos e programar mais 40 seg./ Vel.8.
4. Finalmente junte a farinha peneirada com o fermento, o sal e as raspas de limão e seleccionar 30 seg./Vel.7.
5. Deite na forma e leve ao forno por 35/40 minutos a 180 ° C ou até que ao espetar um palito no centro do bolo, este saia limpo. Deixar arrefecer um pouco e retirar da forma.
6. Mexa bem os dois ingredientes da cobertura, até ficar engrossada e cubra o bolo com este creme.
7. Decore com ele o bolo a gosto e sirva.
8. Sugestão de apresentação: Em cima da cobertura, coloque rodellas de ananás, previamente assadas no forno e alguns flocos de coco e chocolate.