

BOLO DE ANANÁS LIGHT



CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 210°C.

2. Untar uma forma redonda com óleo em spray.

3. Colocar as fatias de ananás no fundo da forma.

4. Pôr todos os ingredientes na cuba, com a lâmina para amassar / triturar e iniciar o programa Massa P3.

5. Deitar a massa por cima do ananás.

6. Colocar no forno, entre 15 a 25 minutos, consoante o forno.

8. Receita adaptada da Weight Watchers.

INGREDIENTES

- 1 LATA DE ANANÁS
- 80 GR DE FARINHA
- 60 GR DE AÇÚCAR
- 1 C.C BEM CHEIA DE FERMENTO QUÍMICO
- 3 OVOS
- 10 CL DE NATAS LIGHT