

Sobremesas Bolos

Bolo de Ananás

O Bolo de Ananás é uma sobremesa deliciosa e fácil de preparar, que combina a doçura do ananás com a textura macia do bolo. É um bolo perfeito para servir em ocasiões especiais ou para um lanche da tarde. Nesta receita, vamos ensinar como preparar um Bolo de Ananás passo a passo, utilizando ingredientes simples e acessíveis.

50 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

50 g de manteiga
50 g de açúcar mascavado
7 rodelas de abacaxi calda
100 g de manteiga amolecida
100 g de açúcar
100 g de farinha com fermento
5 g de fermento em pó
5 g de extrato de baunilha
2 ovos
200 ml de natas LONGA VIDA
20 g de açúcar em pó

Informação nutricional

Energia	378,9 kcal	19%*
Proteínas	3,3 g	7%*
Lípidos	17,6 g	25%*
Hidratos de Carbono	41,3 g	16%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Aqueça o forno a 180ºC
2. Para o topping, bata 50g de manteiga amolecida e 50g de açúcar mascavado até ficar uma pasta homogénea.
3. Espalhe essa pasta sobre a base e um quarto da altura das laterais de uma forma redonda de 20 cm de diâmetro. Disponha por cima 7 rodelas de abacaxi, reservando a calda para depois.
4. Coloque 100g de manteiga amolecida, 100g de açúcar, 100g de farinha com fermento, 1 colher de chá de fermento em pó, 1 colher de chá de extrato de baunilha e 2 ovos numa tigela junto com 2 colheres de sopa da

calda de abacaxi reservada, bata na batedeira até obter uma consistência macia e cremosa.

5 Coloque a mistura na forma por cima do abacaxi e alise para que fique nivelado. Coza por 35 minutos.

6 Entretanto bata a nata com o açúcar até fazer chantili.

7 Depois de cozido deixe o bolo repousar por 5 minutos e desenforme sobre um prato. Sirva quente com uma porção de chantili.