



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 180°C
- 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.