



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

<b>Energia</b>	378,9 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	3,3 g	7%*
<b>Lípidos</b>	17,6 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.