BOLO DE ANANÁS CARAMELIZADO (SEM MANTEIGA)

INGREDIENTES

250 g de farinha

250 g de açúcar

6 ovos

1 lata de ananás

6 colheres (sopa) de calda de ananás

1 colher (chá) de fermento em pó

250 g de açúcar para caramelizar e forrar a forma

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C.

Bata as gemas com o açúcar até ficarem brancas.

Junte 6 colheres de calda e bata bem.

Depois junte a farinha com o fermento mexendo sempre.

Bata as claras em castelo e junte à massa, envolvendo-as levemente.

Unte a forma com o açúcar queimado e forre com rodelas finas de ananás (abacaxi) (parta cada rodela em duas).

Coloque sobre a massa e leve ao forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25295-bolo-de-ananas-caramelizado-sem-manteiga.html