





BOLO DE ABACAXI

 8 pessoas  50 min  Fácil

 Energ.: 212 Kcal | Prot.: 4 g | Gord.: 10 g | Hid. carb.: 26 g

INGREDIENTES

100 g de açúcar • 3 ovos
• 75 g de manteiga • 1 colher
de chá de cardamomo em pó
• 100 g de farinha • 1 colher
de chá de fermento • caramelo
líquido q.b. • 3 rodellas de
abacaxi

PREPARAÇÃO

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2 Numa tigela, coloque o açúcar, os ovos e a manteiga e bata bem até obter um creme esbranquiçado.
- 3 Adicione o cardamomo em pó, a farinha e o fermento e bata até incorporar.
- 4 Forre uma forma com caramelo, disponhas as rodellas de abacaxi e, de seguida, verta o preparado da massa por cima.
- 5 Leve ao forno cerca de 30 minutos.
- 6 Retire o bolo do forno, verta sobre um prato e deixe arrefecer.