

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bolo de ananas

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 150gr di burro
- 2 tazze di zucchero
- 4 uova
- 1 1/2 tazze di maizena (amido di mais)
- 1 1/2 tazze di farina
- 1 bustina di lievito
- 1 tazza di latte
- 1/2 cucchiaino di sale
- fette d'ananas o ananas in sciroppo
- prugne (senza nocciolo) in sciroppo

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere il burro con lo zucchero ed i tuorli fino ad ottenere una crema. Aggiungere gli ingredienti secchi; che previamente già sono stati uniti e passati per il setaccio; alternando con il latte. Dopo avere ottenuto un impasto omogeneo, unire gli albumi montato con il sale, dolcemente.

In una teglia rotonda di 32 cm di diametro, dopo d'imburrata, infarinate solo le laterali, mentre nel fondo versate una tazza di zucchero. Sopra lo zucchero mettere le fette d'ananas e nei buchi centrali ed altri spazi, riempite con la prugna. Versi l'impasto e mettere in forno a 180° C per 20 min.

Levare dalla teglia ancora calda, prestando attenzione di liberare prima i bordi con un coltello.