

ASSOCIAÇÃO DA CASA DE MACAU - SÃO PAULO  
CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE

<http://casademacau.com.br/gastronomia.php>

**Rolando Maria da Luz**  
Confrade Representante da ACM-SP

**\* SABORES DE MACAU \***  
Aula: 31 de Julho de 2016



**BOLO DE ANANÁS**  
(invertido)

por Natércia Luz Silva

O **abacaxi** é conhecido como ananás em Macau.

## BOLO DE ANANÁS

### INGREDIENTES

#### *Cobertura*

- 50g de manteiga
- ¾ xícara de açúcar mascavo
- Ananás em calda, em rodellas, escorrido
- Cerejas em calda

Unte uma forma com manteiga e polvilhe com açúcar mascavo. Arrume as fatias de ananás no fundo da forma e as cerejas no centro de cada fatia de ananás. Reserve.

#### *Massa*

- 150g de manteiga
  - 180g de açúcar
  - 5 ovos
  - 200g de farinha de trigo
  - 1 colher de chá de fermento em pó
  - ½ xícara de leite
  - Suco de meio limão
1. Bata bem a manteiga com o açúcar até ficar um creme.
  2. Adicione as gemas uma de cada vez, batendo bem em cada adição.
  3. Peneire o fermento com a farinha e vá adicionando aos poucos ao preparado, intercalando com o leite, suco de limão e as claras em neve.
  4. Coloque a mistura por cima das rodellas de ananás.
  5. Asse no forno preaquecido a 180° durante 50 a 55 minutos ou até que ao enfiar um palito no meio do bolo ele saia seco.
  6. Deixe o bolo esfriar na forma por 5 minutos. Desenforme ainda quente sobre um prato.