

Bolo de ananás e coco

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

6 ovos
3 copos de açúcar amarelo (usei branco)
3 copos de farinha
1 lata de ananás em conserva
1 copo e meio de coco ralado
fermento em pó (usei 1 clh. chá)
1 copo de sumo da calda do ananás

Preparação:

Bater as gemas com o açúcar muito bem.
Adicionar o ananás previamente escorrido e desfeito com as mãos de modo a obter pedaços muito pequenos.
Adicionar o coco, a farinha, o fermento e meio copo de sumo da calda do ananás. Bater muito bem.
Bater as claras em castelo com uma pitadinha de sal. Envolver as claras no preparado anterior.
Levar ao forno a cozer em forma untada com margarina e polvilhada com farinha.
Depois do bolo cozido e ainda quente regar com o meio copo de sumo da calda do ananás.
Para a decoração, polvilhar o bolo com coco ralado.