

BOLO DE CASCA DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de caldo de casca de abacaxi
- 2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Para obter o caldo da casca de abacaxi, retirar as cascas do abacaxi e ferver com 4 xícaras de água por cerca de 20 minutos, reservar. Bater as claras em neve, misturar as gemas e continuar batendo, misturar aos poucos o açúcar e a farinha de trigo, sem para de mexer. Acrescentar o fermento e uma xícara de caldo de casca de abacaxi. Misturar bem e assar em forma untada e forno moderado, depois de assado virar em um prato e ainda quebre furar com um garfo e jogar sobre ele o restante do caldo da casca do abacaxi com 1 colher (sopa) de açúcar.