

Bolo de casca de abacaxi

Ingredientes:

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

Modo de Preparo: Para obter o caldo de casca do abacaxi, retirar as cascas de um abacaxi e ferver com 4 xícaras (chá) 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 parar 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 quente, furar com um garfo e jogar sobre ele o restante do caldo de casca do abacaxi com 1 colher (sopa) de açúcar.