

# Fornos Multifunções com **PlusSteam**




Com um *Plus* de Vapor

## #umbolopara

### 26 de julho – Dia dos Avós «Bolo de Ananás»



#### Preparação

1. Unte e forre uma forma de 28 cm com papel vegetal.
2. Derreta 50g de manteiga, adicione o açúcar amarelo e distribua homogeneamente pela base da forma. Disponha as fatias de ananás por cima com uma cereja cristalizada em cada buraco.
3. Coloque a farinha numa tigela grande com a restante manteiga, o açúcar branco e os ovos e bata até ficar uma massa fofo. Cuidadosamente espalhe a massa homogeneamente sobre as rodela de ananás.
4. Coza o bolo de ananás no nível 2 do Forno AEG PlusSteam a 160°C, usando a função «Turbo Plus»   com o botão "PlusSteam" ativo  e 150ml de água na cavidade do forno. Deixe cozinhar durante 35 minutos, ou até estar dourado e o palito sair seco.
5. Corte em fatias e sirva com natas.

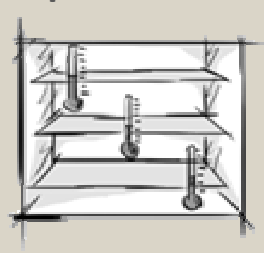
#### Ingredientes (6-8 doses)

- . 250 g de manteiga, amolecida
- . 50 g açúcar amarelo
- . 7 rodela de ananás em lata, escorridas
- . 7 cerejas cristalizadas
- . 200 g de farinha com fermento
- . 200 g de açúcar branco
- . 3 ovos, levemente batidos

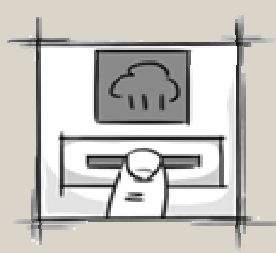
#### Utilização da função vapor «PlusSteam»



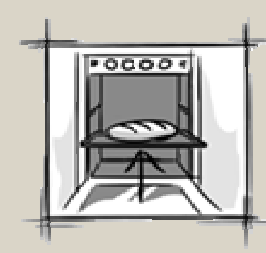
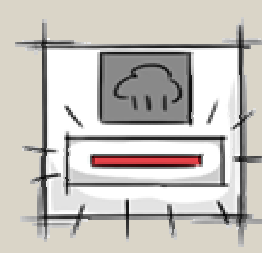
Deitar água na cavidade



Selecionar a temperatura



Ativar a função «Turbo Plus» e premir o botão «PlusSteam»



Introduzir a massa no forno



**AEG**