

BOLO DE ANANÁS

Carlos Alberto Anok Cabral(歐嘉努)

Ingredientes

- 8 ovos inteiros
- 9 taéis de manteiga
- 9 taéis de farinha
- 9 taéis de açúcar
- 7 cerejas
- 1 lata de ananás (grande)
- 250 ml de leite evaporado
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- caramelo – quanto basta

Preparação

Unte uma forma só de lado com manteiga e farinha e a base com caramelo e disponha as fatias de ananás e as cerejas. Es-mague uma fatia de ananás até ficar em puré. Reserve. Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. De seguida, adicione os ovos um a um e, por fim, adicione a farinha e fermento em pó. Depois de estar totalmente misturado, adicione o leite e, de seguida junte o puré de ananás. Finalmente, coloque o conteúdo na forma e vai ao forno eléctrico pré aquecido (parte superior 60°C e inferior 170°C) durante 1 hora e 30.





菠蘿蛋糕

制法

用牛油塗滿蛋糕模內側，之後灑上一層麵粉，模底放上焦糖及菠蘿櫻桃，將牛油和砂糖攪均，再把雞蛋逐隻放入，攪拌後再加入麵粉和泡打粉。當上述材料完全攪均後，加入淡奶和切碎的菠蘿，一併放入蛋糕模內，然後放入已預熱的焗爐：上火60° C和下火170° C，焗1小時30分鐘。

材料

- 8隻蛋
- 9兩牛油
- 9兩麵粉
- 9兩糖
- 7粒櫻桃
- 1大罐菠蘿
- 250毫升淡奶
- 3茶匙泡打粉
- 焦糖 - 適量

PINEAPPLE CAKE

Ingredients

- 8 whole eggs
- 9 tael of butter
- 9 tael of flour
- 9 tael of sugar
- 7 cherries
- 1 can of pineapple Slices (large)
- 250 ml of evaporated milk
- 3 teaspoons of baking powder
- caramel - as needed



Preparation

Grease only the side of the cake mold with butter and flour and the base with caramel. Put in the pineapple slices and cherries. Puree a pineapple slice for later use. Beat butter with sugar until creamy. Add eggs, one at a time, and finally, add flour and baking powder. After all these have been totally mixed, add first the milk and then the pineapple puree. Finally, place the content into the cake mold and put it in the preheated oven (top 60 degrees and bottom 170 degrees C) for 1 hour and 30 minutes.