

BOLO INVISÍVEL DE MAÇÃ



CONFEÇÃO

1. Descascar e tirar os caroços às maçãs. Cortá-las em fatias muito finas. Regar com um pouco de limão para não escurecerem.

2. Peneirar juntos a farinha, o fermento e o sal.

3. Préaquecer o forno a 200°C.

4. Na cuba, com o acessório batedor, colocar os ovos e o açúcar e bater, cerca de 1 minuto ou 1 minuto e meio, na velocidade 6, até a mistura fazer "espuma" e ficar clara. Juntar a manteiga derretida, o leite e a baunilha e bater na mesma velocidade durante 2 minutos. Acrescentar, em várias vezes, a mistura da farinha e ir batendo, na velocidade 7, até a massa estar homogénea e lisa (a massa fica líquida).

5. Tirar a massa da cuba para um recipiente e juntar as maçãs. Misturar com uma espátula até as maçãs estarem completamente cobertas de massa.

6. Deitar a massa, com as maçãs, numa forma pequena, untada e enfarinhada. (A forma tem de ser pequena pois o bolo não cresce muito).

7. Cozer no forno 25 a 35 minutos, consoante o forno.

8. Deixar arrefecer e polvilhar com açúcar em pó.

10. Este bolo pode ser feito com outras frutas (pêras, alperces,...).

11. Este bolo tem este nome porque as fatias de maçã são tão finas que, depois de cozido, não se notam na massa.

INGREDIENTES

- 4 A 5 MAÇÃS
- 70 GR DE FARINHA
- 1 C.C DE FERMENTO QUÍMICO
- 1 PITADA DE SAL
- 2 OVOS
- 50 GR DE AÇÚCAR
- 20 GR DE MANTEIGA DERRETIDA
- 10 CL DE LEITE
- 1 C.S DE BAUNILHA LÍQUIDA
- AÇÚCAR EM PÓ Q.B