

# 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 homogênea 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