

BOLO DE OUTONO



INGREDIENTES

- 200 GR DE AÇÚCAR MASCADO
- 2 OVOS
- 220 GR DE FARINHA
- 75 GR DE LEITE
- 50 GR DE ÓLEO
- 2 C.C DE FERMENTO QUÍMICO
- 2 C.C DE CANELA
- 2 C.C DE NOZ MOSCADA
- 1 MAÇÃ AOS CUBOS
- 100 GR DE NOZES AOS BOCADOS
- 70 GR DE PASSAS

CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 180 ° C.
2. Descascar a maçã e cortá-la aos cubos pequenos. Cortar também as nozes aos pedaços. Reservar.
3. Na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, colocar o açúcar com os ovos e bater, na velocidade 5, 1 minuto. Continuar a bater na mesma velocidade e juntar, pela tampa doseadora, alternadamente, a farinha, o leite, o óleo e o fermento. Juntar também a canela e a noz moscada. Bater ainda 1 minuto.
4. No final, tirar a lâmina e acrescentar a maçã aos cubos, as nozes e as passas e misturar com a espátula.
5. Deitar a massa numa forma untada e enfarinhada. Cozer entre 40 a 50 minutos, consoante o forno.