

BOLO DE MAÇÃ COM CANELA E NOZES



INGREDIENTES

- 3 MAÇÃS REINETAS MÉDIAS
- 2,5 CHÁVENAS DE AÇÚCAR (1CHÁVENA=250ML)
- 5 OVOS M/L
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 2 COLHERES (SOBREMESA) DE CANELA EM PÓ
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO PARA BOLOS
- MEIA CHÁVENA DE NOZES PARTIDAS EM PEDACINHOS (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Pré aqueça o forno a 180°. Unte uma forma com manteiga e polvilhe com pão ralado (ou farinha, se preferir).
2. Descasque e corte as maçãs em pedaços pequenos. Com o acessório de amassar/triturar, triture-as, usando o Pulse durante 30 seg. Abra a CC e, com uma espátula, puxe para o fundo os pedaços triturados. Repita o processo (Pulse, 30 seg).
3. Junte os ovos e o açúcar e programe 10 minutos na velocidade 8.
4. Adicione o óleo e, na mesma velocidade, bata mais 5 minutos.
5. Numa taça à parte, misture as nozes com um pouco de farinha retirada da quantidade total (cerca de 2 colheres de sopa).
6. Misture a farinha com o fermento e a canela. Coloque esta mistura na taça da CC e envolva em velocidade 4 durante 30 seg.
7. Adicione as nozes e repita 30 seg em velocidade 4. Se a farinha não ficar bem emulsionada, envolva manualmente com a espátula.
8. Coloque o preparado na forma e leve ao forno durante cerca de 50 minutos. Ao fim de 30 minutos, verifique se deve colocar uma folha de papel de alumínio sobre o bolo, para cozer sem queimar.
10. Dica: As nozes envolvem-se em farinha, para não baixarem para o fundo do bolo