

# BOLO DE MAÇÃ



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Unte uma forma alta com manteiga.
2. Descasque as maçãs, corte-as em lâminas e deite-as na forma.
3. Coloque os ovos, o açúcar mascavado, a farinha, a baunilha, a canela e o rum na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P3.
4. Deite a preparação na forma. Leve ao forno durante cerca de 40 min. Deixe arrefecer e sirva.

## INGREDIENTES

- 6 MAÇÃS (GRANNY SMITH)
- 3 OVOS
- 180 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 125 G FARINHA
- 1 C. DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- CANELA
- RUM