

BOLO DE CLARAS E MAÇÃ



INGREDIENTES

- 6 CLARAS
- 120 GR DE FARINHA DE ARROZ (PODE SER NORMAL)
- 120 GR DE AÇÚCAR MASCADO
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO
- 75 GR DE MANTEIGA
- 2 MAÇÃS PEQUENAS
- 1 MAÇÃ GRANDE

CONFEÇÃO

1. Na CC colocar acessório batedor com manteiga 3 minutos, 90 graus, vel 4.

2. Juntar açúcar 4 minutos, vel 11.

3. Retirar a taça colocar preparado numa tigela e lavar a taça.

4. Bater as claras com acessório batedor 8 minutos, vel 7 sem tampa de vapor.

5. No preparado de manteiga e açúcar adicionar farinha, fermento e claras envolver até acabar.

6. Ralar duas maçãs e juntar levemente.

7. Untar forma sem buraco com spray adicionar a massa e decorar com a outra maçã.

8. Levar ao forno pré aquecido a 165 graus durante 30 minutos.

9. Polvilhar com canela...

10. Este bolinho cresce mas depois desce mas fica maravilhoso...
