

QUATRE QUARTS DE MAÇÃ



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 200 G DE AÇÚCAR
- 200 G DE MANTEIGA, AMOLECIDA
- 200 G DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 C. DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA (EU USEI DE AMÊNDOA)
- 1 MAÇÃ, RALADA

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180º C. Unte a forma e reserve.
2. Na taça da Cuisine Companion com o acessório batedor, coloque a manteiga, o açúcar e o extracto de baunilha. Programar 3 minutos na velocidade 5 .
3. Programar mais 5 minutos, velocidade 6 e ir deitando, um a um, OS OVOS.
4. Remova o acessório batedor e coloque agora a lâmina triturar/amassar e junte a farinha previamente peneirada com o fermento e uma pitada de sal. Misturar durante 20 seg./Vel. 5 .
5. Retire, junte a maçã ralada e envolva delicadamente.
6. Verter a mistura para a forma e bata contra a bancada, de modo a retirar-lhe possíveis bolsas de ar e alise, com a ajuda de uma espátula.
7. Leve ao forno a cozer, por cerca de 10 minutos a 180º C, depois reduza a temperatura para os 140º e coza por mais 45/50 minutos (neste passo, convém ir vigiando pois vai depender de cada tipo de forno).
8. Retire e deixe arrefecer antes de o desenformar.
9. Sirva o bolo, polvilhado com açúcar em pó.