Sobremesas

BOLO MÁGICO DE MAÇÃ

Receita de Fã
Médio
20 Min.
8-10 Doses

INGREDIENTES

- 4 GEMAS + 4 CLARAS À TEMPERATURA AMBIENTE
- UMAS GOTAS DE SUMO DE LIMÃO
- 1 PITADA DE SAL
- 1 C. CHÁ BEM CHEIA DE CANELA
- 70 G DE AÇÚCAR AMARELO OU DEMERARA
- 2 COLHERES DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 100 G DE MANTEIGA DERRETIDA, À TEMPERATURA AMBIENTE
- 130 G DE FARINHA COM FERMENTO
- 500 ML DE LEITE MORNO
- 250 G DE PURÉ DE MAÇÃ *
- UMA FORMA FORRADA DE PAPEL VEGETAL **

CONFEÇÃO

1. Para ter máximos resultados com este bolo é importante que tenha todos os ingredientes à temperatura ambiente. Prepare o puré de maçã com antecedência, de modo a que já tenha arrefecido completamente quando o fôr utilizar.

2. * Para obter o puré: pese cerca de 350 g de maçãs, descasque-as e corte-as em pedaços pequenos. Coloque-as na taça da CC com a ultrablade e um pouco de água – não muita, só o suficiente para as maçãs não pegarem ao cozinhar. Coloque a tampa do vapor para máximo vapor dentro da taça e seleccione o programa Slow Cook P3. No final do programa seleccione vel. 12 durante 2 minutos, até obter um puré suave e bem passado.

3. ** Convém ser uma forma pequena com paredes altas, para a massa não se espalhar e se conseguir obter o efeito de camadas que torna este bolo tão especial. Depois de forrar a forma, não necessita de untar.

4. Com a taça bem limpa e seca, coloque o acessório batedor, as claras, uma pitada de sal e umas gotas de sumo de limão. Programe velocidade 7 durante 5 minutos. Reserve.

5. Ainda com o acessório batedor, junte as gemas dos ovos, o açúcar e o extracto de baunilha. Programe velocidade 5 durante 3 minutos. Deverá obter um creme esbranquiçado, leve e fofo.

6. Junte a manteiga derretida e programe velocidade 5, 1 minuto. Depois reduza para velocidade 3 e junte a canela e a farinha colher a colher, através do orifício da tampa.

7. Quando a farinha estiver bem incorporada, junte o puré de maçã e o leite morno. Programe velocidade 4 durante 1 minuto.

8. Verta o preparado para uma tigela grande e incorpore as claras em castelo utilizando uma vara de arames - com movimentos cuidadosos, de baixo para cima, vá incorporando as claras até estarem bem dissolvidas na massa. Vai obter um preparado bastante líquido.

9. Vai ao forno a 180º durante 20 minutos. Depois reduza a temperatura para 160º e deixe cozer durante mais 60 minutos,

ou até o palito sair limpo.

10. Desenforme o bolo apenas depois de bem frio, para não se escangalhar. Sirva cortado em quadrados pequenos e polvilhado de açúcar em pó. É excelente para preparar com antecedência para festas – é óptimo servido frio e se quiser pode até só o desenformar na altura de servir.