Sobremesas

BOLO DE MAÇÃ CANELA E NOZES

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 2 MAÇÃS
- 4 OVOS
- 1,5 CHÁVENA (200 ML) DE AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 2 COLHERES DE SOPA DE CANELA
- 1/2 DE CHÁVENA DE NOZES TRITURADOS.

CONFEÇÃO

1. 1. Descascar e cortar maçã 15sec puls. Lâmina amassar/triturar.
2. 2. Trocar lâmina para batedora. Acrescentar ovos e açúcar e bater V7/10 min. sem tampa.
3. 3. Juntar óleo e bater V 7/5 min
4. 4. Misturar farinha com canela e fermento e misturar V4/15 séc.
5. 5. Nozes misturar com 1colher de sopa de farinha e juntar V4/15 séc. Se não tiver bem misturado terminar manualmente.
6. 6. Cozer no forno 50 min 170*C no forma com buraco.
8. Nota: receita do bolo da Helena Tomás com pequenas alterações.