

BOLO DE MASCARPONE E MAÇÃ



INGREDIENTES

- - 4 OVOS
- - 1 PITADA DE SAL
- - 230 GR DE AÇÚCAR
- - 250 GR DE QUEIJO MASCARPONE
- - RASPA DE 1 LIMÃO
- - 160 GR DE FARINHA
- - 1 C.C DE FERMENTO
- - 2 MAÇÃS

CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 180 ° C.

2. Na cuba limpa, com o acessório batedor, colocar as claras e a pitada de sal. Programar na velocidade 7, durante 3 a 5 minutos ou até as claras estarem em castelo. Reservar.

3. Na cuba e com o mesmo acessório, colocar as gemas e o açúcar. Bater na velocidade 6, durante 2 minutos.

4. Acrescentar o queijo mascarpone, a raspa de limão, a farinha e o fermento e bater, na mesma velocidade, 3 minutos.

5. Retirar o acessório e juntar as claras em castelo. Misturar com cuidado, com a ajuda da espátula. Adicionar as maçãs cortados aos pedaços e misturar.

6. Deitar numa forma untada e enfarinhada.

7. Cozer cerca de 35 a 45 minutos, consoante o forno.

8. Este bolo cresce muito ao cozer, mas depois abate.

10. *Receita adaptada do blogue "Cinco Quartos de Laranja".
