

QUEQUES DE MAÇÃ E NOZ



INGREDIENTES

- PARA 36 QUEQUES:
- 3 MAÇÃS REINETAS MÉDIAS
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR (1CHÁVENA=250ML)
- 5 OVOS M/L
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 2 COLHERES (SOBREMESA) DE CANELA EM PÓ
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO PARA BOLOS
- MEIA CHÁVENA DE NOZES

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 190°. Untar com margarina e polvilhar com farinha formas de queques ou forrá-las com formas de papel frisado.
2. Descascar e cortar as maçãs em pedaços. Com o acessório de amassar/triturar, triturá-las, usando o Pulse durante 20 seg. Abrir a CC e, com uma espátula, puxar para o fundo os pedaços triturados.
3. Juntar as nozes e triturar mais 20 seg com Pulse (a mistura deve ficar triturada grosseiramente e não em puré). Retirar da taça e reservar.
4. Mudar para o acessório batedor.
5. Bater os ovos e o açúcar durante 10 minutos na velocidade 8.
6. Adicionar o óleo e a mistura de maçã e noz, e bater 3 minutos na velocidade 6.
7. Misturar a farinha com o fermento e a canela. Colocar esta mistura na taça da CC e envolver em velocidade 4 durante 30 seg (se a farinha não ficar bem emulsionada, terminar envolvendo manualmente com a espátula).
8. Colocar o preparado nas formas e levar ao forno durante cerca de 18 minutos. Confirmar a cozedura com um palito.