

# BOLO DE MAÇÃ COM NOZES



## CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 180°C, unte uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha. Deite o óleo na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte o açúcar, os ovos, o leite e o rum e programe durante 40 segundos na velocidade 10. Adicione depois o fermento e a farinha e programe mais 1 minuto na velocidade 10. Passe com a espátula a meio.
2. Lave e corte as maçãs em quartos, retire-lhes as sementes, descasque-as, corte-as depois em pedaços e junte-os à taça. Adicione também as nozes e envolva com a espátula.
3. Verta a mistura anterior para a forma e leve ao forno durante 45 minutos ou até que fique bem cozido. Espete um palito para verificar, retire, deixe arrefecer, desenforme e sirva decorado a gosto. Pode polvilhar com açúcar em pó.

## INGREDIENTES

- 280 G DE FARINHA
- 280 G DE AÇÚCAR
- 100 G DE MIOLO DE NOZ
- 150 ML DE ÓLEO
- 50 ML DE LEITE
- 50 ML DE RUM
- 2 MAÇÃS
- 3 OVOS GRANDES
- 1 C. DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- MARGARINA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR