

# BOLEIMA DE MAÇÃ



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da Companion com a lâmina de triturar/amassar, o óleo, o leite e o sal e programar 40º C, 2 minutos na velocidade 4.
2. Adicione depois para a taça, a farinha peneirada com o fermento e envolva 40 segundos na velocidade 6.
3. Pré-aqueça o forno a 180º C.
4. Unte com manteiga e forre com papel vegetal um tabuleiro rectangular, de ir ao forno.
5. Retire a massa da taça e divida-a em duas partes iguais. Com o rolo da massa, estenda e estique ambas, de modo a ficarem bem finas e dando a forma rectangular.
6. Forrar o fundo do tabuleiro com uma dessas massas e por cima polvilhar a gosto com o açúcar amarelo e canela em pó a gosto. Por cima, disponha as rodellas de maçã e polvilhe com mais um pouco de açúcar amarelo e canela.
7. Cubra com a outra massa unindo-a à de baixo, ou enrolando-a nas bordas.
8. Polvilhe com mais um pouco de açúcar e canela e leve ao forno a 180º C por cerca de 25 a 30 minutos (nos últimos 5 minutos ligue a grelha de cima apenas para queimar um pouco o açúcar, de modo a caramelizar e ficar crocante).

## INGREDIENTES

- MASSA
- 500 G FARINHA, SEM FERMENTO (T55)
- 200 G LEITE
- 140 G ÓLEO
- 1 PITADA DE SAL
- 2 C. SOPA DE AÇÚCAR
- RECHEIO E COBERTURA DA BOLEIMA
- AÇÚCAR AMARELO, Q.B.
- 2 A 3 MAÇÃS (SEM A CASCA E LAMINADA GROSSEIRAMENTE)
- CANELA EM PÓ, PARA POLVILHAR Q.B.
- AÇÚCAR AMARELO, PARA POLVILHAR Q.B.