

BOLO DE MAÇÃ



INGREDIENTES

- 125 ML DE ÓLEO DE GIRASSOL OU 125G DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 2 OVOS
- 1 COLHER DE CHÁ DE ESSENCIA DE BAUNILHA
- 1/2 CHÁVENA DE LEITE
- 1 E 1/4 CHÁVENAS DE FARINHA (OU INTEGRAL)
- 1 E 1/2 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 2 A 3 MAÇÃS
- 1/4 CHÁVENA DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 1 C. SOPA DE CANELA

CONFEÇÃO

1. Colocar o óleo, o açúcar, os ovos, a essencia de baunilha, o leite, a farinha e o fermento na taça com a lâmina de triturar/amassar.

2. Bater na velocidade 5 durante 1minuto para ligar os ingredientes.

3. Aumentar para a velocidade 7 e bater mais 3 minutos.

4. Deitar a massa num tabuleiro 20cmX30 cm, untado ou forrado com papel vegetal (usei uma forma redonda).

5. Cortar as maçãs ao meio, tire o centro e corte cada metade em 10 fatias.

6. Colocar as fatias de maçã sobre a massa.

7. Para a cobertura misturar a canela com o açúcar mascavado.

8. Polvilhar com a cobertura e levar ao forno a 180º C até o bolo estar cozido.
