

# BOLO DE MAÇÃ



## INGREDIENTES

- BOLO
- 2 COPOS DE AÇÚCAR
- 3 COPOS DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COPO DE LEITE
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE ÓLEO
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 4 OVOS INTEIROS
- RECHEIO:
- 4 MAÇÃS DESCASCADAS E CORTADAS ÀS FATIAS
- 2 C. SOPA DE AÇÚCAR
- 1 C. SOPA DE CANELA

## CONFEÇÃO

1. Começa-se por preparar o recheio: descascar as maçãs e temperar e reserva-se.
2. Com a batedora na taça, juntar os ovos e o açúcar e programar vel.8 8 min, sem a tampa de vapor.
3. Juntar o leite com a baunilha, o óleo e programar 2 min na mesma velocidade.
4. Acrescentar a farinha e o fermento e envolver na vel.4 30 seg. Se não envolver bem, misturar à mão.
5. Untar e polvilhar uma forma de chaminé e colocar a massa do bolo. Por cima distribuir a maçã