

BOLO DE MAÇÃ, CANELA E NOZES OU BOLO DE PÊRAS, CANELA E FRUTOS SECOS



CONFEÇÃO

1. Coloque o batedor na taça e os 4 ovos. Programe Vel. 8, 8 minutos.
2. Entretanto, descasque e descaroce as 4 maçãs ou pêras. Regue-as com o sumo de limão para não escurecerem e, de seguida, triture-as com a ajuda de uma varinha mágica de ou um processador.
3. Na taça, aos ovos batidos, junte o puré de maçã/pêra triturado, a manteiga derretida no micro-ondas, o açúcar, e a canela e bata na Vel. 4, 1 minuto. Retire o batedor.
4. Com a vara de arames, envolva a farinha peneirada e depois o fermento.
5. Verta a mistura numa forma de fundo amovível, com o fundo forrado com papel vegetal, e disponha os frutos secos (envolvidos em farinha para não afundarem) ou fatias de uma maçã ou de uma pêra laminada sobre a massa para decorar.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, por cerca de 40 minutos (vigie e faça o teste do palito antes de retirar do forno). Polvilhe com açúcar em pó.

INGREDIENTES

- 4 MAÇÃS OU 4 PÊRAS
- SUMO DE MEIO LIMÃO
- 4 OVOS
- 100 G MANTEIGA
- 150 G AÇÚCAR AMARELO
- 250 G DE FARINHA T55 (OU 250 G MIX SEM GLÚTEN DO LIDL)
- 1 C. SOPA FERMENTO QUÍMICO EM PÓ
- 2 C. CHÁ CANELA EM PÓ
- DECORAÇÃO:
NOZES/AVELÃS/AMÊNDOAS OU
UMA MAÇÃ/PÊRA LAMINADA
PARA DECORAR E AÇÚCAR EM
PÓ PARA POLVILHAR