

BOLO DE MAÇÃ E AMÊNDOA



INGREDIENTES

- 4 OVOS SEPARADOS, GEMAS E CLARAS
- 200 G DE AÇÚCAR
- 150 G DE MANTEIGA DE AMÊNDOA
- 200 G DE FARINHA DE TRIGO
- RASPAS DE UM LIMÃO
- 1 C. DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ
- 1 MAÇÃ RALADA OU EM CUBINHOS
- 2 A 3 MAÇÃS, PARA A COBERTURA

CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180º C.

2. Coloque na taça o acessório batedor, as 4 claras de ovos e uma pitada de sal e programar Vel. 6/ 6 minutos, sem a tampa doseadora.

3. Entretanto unte a forma ou tarteira com manteiga e enfarinhe-a. Reserve.

4. Retire as claras para uma tigela e reserve no frigorífico. Sem lavar a taça, coloque agora o a lâmina amassar/triturar, as gemas e o açúcar e bata 1 min./Vel.4.

5. Incorporar a manteiga de amêndoa e as raspas de limão assim como a farinha, previamente peneirada e o fermento e seleccionar o programa de massa P3.

6. Retire a massa para uma tigela e envolva agora e delicadamente, as claras batidas em castelo que havia reservado, assim como a maçã ralada ou em cubinhos.

7. Coloque na forma a massa e por cima, organize a gosto, as restantes fatias de maçã.

8. Polvilhe com açúcar mascavado (opcional) e leve ao forno a 180 ° C por 40 minutos ou até que, um palito inserido no centro, saia limpo.

9. Polvilhe o bolo de maçã com açúcar em pó, antes de servir (opcional).
