

BOLO DE MAÇÃ

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

10 colheres de sopa de farinha
13 colheres de sopa de açúcar
4 ovos
6 colheres de sopa de óleo
6 colheres de sopa de leite
1 colher de chá de açúcar baunilhado
1 colher de chá bem cheia de fermento
1 pitada de sal
8 maçãs cortadas em fatias fininhas
1 ovo
4 colheres de sopa de açúcar
40g de manteiga derretida
Manteiga para untar

PREPARAÇÃO

Unte uma forma com manteiga.

Parta os 4 ovos para uma tigela.

Bata e junte o açúcar, o açúcar baunilhado, a pitada de sal, o fermento, a farinha, o óleo e o leite.

Bata tudo muito bem.

Coloque a massa na forma e cubra com as fatias de maçã.

Leve a cozer em forno pré-aquecido nos 170° cerca de 40 minutos.

Entretanto numa tigela, bata o ovo, as 4 colheres de sopa de açúcar e a manteiga derretida.

Quando o bolo já tiver aumentado de tamanho, cerca de 15 minutos antes de retirar o bolo do forno, deite a mistura anterior por cima do bolo.

Depois do bolo cozido, retire do forno e de desenformado está pronto a servir.

Custo: 3.80 € ; Custo por fatia: 0.31 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-maca-2207/>

www.saborintenso.com