

BOLO DE MAÇA COM NOZES PECAN E CAMELO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

4 maçãs descascadas e cortadas em pedacinhos
170g de manteiga com sal
180g de açúcar
5 ovos
125g de nozes pecan partidas em pedacinhos
150g de açúcar
240g de farinha de trigo fina com fermento
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 forma com buraco para bolos
previamente untada com manteiga
e polvilhada com farinha

PARA O MOLHO

150g de açúcar
200 ml de natas para bater



Tempo de preparação: 1 hora e 40 minutos
Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 0.50 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-maca-nozes-pecan-caramelo-41425/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume metade da manteiga. Quando estiver derretida, adicione os 150g de açúcar. Mexa e deixe cozinhar em lume médio até que o açúcar fique dourado e cremoso.
2. Ao caramelo, adicione as nozes e mexa muito bem. Junte a maçã e polvilhe com a canela. Salteie muito bem em lume forte durante 2 minutos.
3. Numa tigela coloque a restante manteiga e os 180g de açúcar. Bata até que tudo fique bem misturado. Parta os ovos, separe as gemas das claras e enquanto bate, junte as gemas uma a uma e reserve as claras noutra tigela. Bata muito bem as gemas com o açúcar e a manteiga até que fique um creme.
4. Bata as claras em castelo bem firmes.
5. Ao creme, adicione e envolva, aos poucos e alternadamente, o recheio de maçã, a farinha peneirada e as claras em castelo. Por fim e antes de acabar as claras, envolva também o bicarbonato de sódio. Verta a massa para dentro da forma e alise.
6. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer entre 50 minutos a 1 hora. Antes de retirar o bolo do forno verifique com um palito se está cozido. Depois do bolo cozido, retire-o e desenforme.
7. Entretanto, faça o molho. Num tacho leve ao lume 125 ml de água e os 150g de açúcar. Mexa e deixe ferver entre 10 a 15 minutos até que atinga o ponto de caramelo. Quando o caramelo estiver um pouco escuro, apague o lume e aos poucos e sem parar de mexer, adicione as natas. Tenha atenção especial para não se queimar com os salpicos. Depois do caramelo bem misturado com as natas, deixe arrefecer.
8. Sirva o bolo com o molho por cima ou à parte. Se quiser, acompanhe com um pouco de chantilly. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com