

Bolo de Iogurte Grego com Maça e Nozes

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

1 forma redonda com 24 cm de diâmetro,
untada com manteiga e polvilhada com farinha
1 iogurte grego natural com 115g
4 ovos
200g de açúcar
7,5g de açúcar baunilhado
50 ml de óleo de coco ou óleo de girassol
200g de farinha de trigo fina com fermento
2 maçãs golden descascadas
e cortadas em cubinhos
1 colher de chá rasa de fermento em pó
60g de nozes partidas em pedacinhos
Açúcar em pó



Tempo de preparação: 10 minutos + 30 minutos
Custo: 6.60 € | Custo por pessoa: 0.55 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-iogurte-grego-maca-nozes-42567/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela.
Junte o açúcar, o açúcar baunilhado, o iogurte e o óleo de coco.
Bata tudo até que fique um creme.
Ao creme, junte a farinha e o fermento.
Bata tudo muito bem.
2. Junte a maçã à massa e envolva bem com uma colher.
Coloque a massa do bolo na forma.
Por cima, espalhe os pedacinhos de noz.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer aproximadamente 30 minutos.
Antes de retirar do forno, verifique se está cozido com um palito.
Depois do bolo cozido, retire-o e desenforme.
Deixe arrefecer um pouco e polvilhe com açúcar em pó.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!