

Terça-feira, 19 de Fevereiro de 2013

Bolo de Maçã III

Mais uma vez tinha maçãs em casa e tinha de lhes dar um fim... Nada melhor que bolo de maçã!

Este ficou húmido, uma delícia!



Bolo de Maçã III

Ingredientes:

- 5 ovos (separados)
- 200gr açúcar
- 180gr margarina derretida
- 300gr farinha
- 1 colher (chá) fermento
- canela a gosto
- 450 gr maçãs em cubos (3 maçãs grandes)
- raspa e sumo de 1 laranja



Preparação:

Começar por bater bem as gemas com o açúcar até ficar uma massa volumosa e fofa.
Acrescentar a margarina derretida, continuar a bater.
Juntar a farinha aos poucos, com o fermento. Mexer bem.
Juntar agora as maçãs em cubos e o sumo e raspa de laranja.
Finalizar envolvendo as claras batidas em castelo.
Levar ao forno em forma redonda sem buraco forrada com papel vegetal. Fazer o teste do palito para verificar a cozedura.



Vai uma fatia?