

# Bolo de Maçã



Grau de Dificuldade: Médio

Custo da Refeição: Baixo

Tempo Preparação: 30/40 minutos

Tempo Cozedura: 40 minutos

Doses: 10

## INGREDIENTES

- 200g de manteiga
- 180g de açúcar
- 4 ovos M
- 120g de farinha
- 2 c. de sobremesa de fermento em pó
- 4 maçãs

## INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 170°C.
2. Unte com um pouco de manteiga uma forma de fundo falso e forre com papel vegetal.
3. Numa tigela, misture a restante manteiga e o açúcar com a batedeira, até formar uma pasta cremosa.
4. Junte os ovos um a um, batendo sempre.
5. Acrescente a farinha peneirada e o fermento.
6. Descasque as maçãs e corte-as em fatias finas.
7. Junte metade das fatias ao preparado e envolva bem.
8. Deite o preparado na forma e decore com as restantes fatias de maçã.
9. Leve ao forno durante 40 minutos, verificando o ponto de cozedura com um palito.
10. Retire do forno, deixe arrefecer ligeiramente e desenforme.