

BOLO DE MAÇÃ SENSORIAL

INGREDIENTES:

3 OVOS

¾ DE XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO

1 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR MASCADO

CASCAS DE 4 MAÇÃS

1 XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA

4 MAÇÃS PEQUENAS PICADAS SEM CASCA

2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO

1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ



PREPARO:

BATER NO LIQUIDIFICADOR OS OVOS, O ÓLEO, O AÇÚCAR, A ÁGUA E AS CASCAS DE MAÇÃ.

TRANSFERIR A MISTURA BATIDA PARA UMA BACIA.

ACRESCENTAR NA BACIA A FARINHA DE TRIGO E O FERMENTO E ENTÃO MISTURE BEM. ACRESCENTE A MAÇÃ PICADA E MISTURE NOVAMENTE.

COLOQUE EM FORMINHAS DE SILICONE OU EM ASSADEIRA UNTADA E ENFARINHADA E LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180°C POR 25 MINUTOS OU ATÉ QUE FURANDO COM PALITO, ESTE SAIA LIMPO.

DICAS:

- SUBSTITUA A MAÇÃ POR BANANA OU OUTRA FRUTA DE SUA PREFERÊNCIA, INCLUSIVE USANDO A CASCA DA BANANA.
- PODES USAR FARINHA INTEGRAL, AVEIA EM FLOCOS OU FIBRA DE TRIGO PARA SUBSTITUIR A FARINHA DE TRIGO CONFORME GOSTAR.