

-Bolo de Maçã-

Ingredientes:

- 2 e 1/2 chavena de farinha de trigo
- 1 e 1/2 colher de chá de fermento
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de café de bicarbonato de sodio
- 1 pitada de sal
- 200gr manteiga
- 1 colher de sopa de vinagre de maçã
- 1 chavena de açúcar amarelo
- 1/2 chavena de açúcar branco + 3 colheres de sopa para polvilhar
- 3 ovos
- polpa de maçã feito com 3 ou 4 maçãs
- 1 maçã grande para decorar

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180 graus
2. Untar com manteiga uma forma de fundo removível e passar em toda ela um pouco de farinha
3. Peneirar a farinha, o fermento e a canela
4. Numa recepiente bater a manteiga cortada aos cubos com o açúcar
5. adicionar os ovos 1 a 1, a polpa(sumo) de maçã e o vinagre e bater bem até obter uma massa homogênea
6. adicionar a farinha aos poucos com o fermento e a canela
7. colocar a massa na forma
8. Cortar a maçã reservada em meias luas finas e enfeitar/cobrir a massa e polvilhar com açúcar



9. levar ao forno por cerca de 60mn

