

EduSaloti Bolos Caseiros

Bolo de Maçã com Nozes e Canela

RECEITA DE LIQUIDIFICADOR

1 maçã fuji grande (ou 2 pequenas + ou - 150 gr)
3 ovos jumbo (ou 4 comuns)
2 xícaras de farinha
1 xícara e meia de açúcar cristal ou refinado
200 ml de óleo de soja ou 200 ml de margarina amolecida
150 ml de leite integral
30 gr de nozes picadas (ou o quanto baste)
1 colher de fermento em pó

rendimento 2 assadeiras de 19cm ou 1 assadeira de 24cm
untada com margarina e açúcar e canela

| modo de preparo |

separe 1 das maçãs para colocar sobre o bolo

metade de uma maçã pique e coloque na massa sem bater

No liquidificador coloque todos os ingredientes menos a
farinha e o fermento e bata por uns 3 minutos

depois junte essa mistura aos ingredientes secos já
peneirados, misture e coloque na assadeira.

As maçãs reservadas corte bem finas para colocar sobre a
massa do bolo antes de ir ao forno
conforme mostrado na vídeo-aula

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso
Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .
Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.
Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.