

Bolo invisível

Uma sobremesa que se vai derreter na boca, com a fruta que pode encontrar em todo o lado, em todas as épocas do ano: a Maçã!

E porque é que é invisível?

Porque a maçã é cortada tão fininha que quando misturada à massa, não se sabe mais o que é massa e o que é maçã.



Tipo de receita: Sobremesa
Número de doses: 8 porções
Tempo de Preparação: 20 Minutos
Tempo de Cozedura: 45 Minutos
Pronto em: 1 h, 5 m
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

- 1 kg de [maçãs](#)
- 2 [ovos](#)
- 30 gr de açúcar
- 100 ml de leite
- 25 gr de [manteiga](#) derretida
- 70 gr de farinha
- 3,5 gr de levedura/fermento químico

Preparação:



Passo 1: Misturar os ovos e o açúcar num recipiente, depois junte o leite e a manteiga. Peneire a farinha e o fermento e junte à mistura.



Passo 2: Descascar as maçãs e cortar em lamelas muito finas.



Passo 3: Misturar as maçãs à massa e verter tudo numa forma untada com manteiga.
Levar ao forno a 200°C por 45 minutos.

(Não hesite em cobrir com papel de alumínio - lado brilhante virado para o bolo - se o topo do bolo dourar muito rápido).



Passo 4: Uma vez frio, retire da forma, cubra com açúcar em pó / de confeiteiro para decorar e sirva =)

Observações:

- Para ser mais fácil descascar as maçãs, use um descascador de maçãs, se não tiver tem mesmo de ser com a faca e levará um pouco mais de tempo.

- Para as cortar bem finas, utilize um mandolin de cozinha (cortador de legumes).

Além de ganhar tempo, terá uma regularidade no corte das maçãs

- Prefira maçãs que suportem a cozedura como as de tipo gala

- A forma deverá ser de preferência retangular, com um diâmetro de 24 cm, mas se usar redondo não tem mal.

- Se acha que falta alguma coisa para dar sabor a isto tudo, pode sempre fazer uma calda para acompanhar o bolo.

Os sabores caramelo e chocolate ficarão uma maravilha.

<http://pt.petitchef.com/receitas/sobremesa/bolo-invisivel-fid-1565462>



São Paulo, SP, 31 Novembro de 2017

Mkmouse