

BoLo de maça e cacau

6 a 8

– 6.00

1h 5min



Acessórios



Picador



Batedor

Ingredientes

200gr de farinha
350gr açúcar
70gr chocolate em pó
80gr de óleo
5 ovos
4gr de fermento em pó
1 colher de chá de canela
4 maçãs raladas (350gr +/-)
margarina para untar e farinha para polvilhar
Açúcar em pó para polvilhar

Preparação

15min

50min

1ª	Aqueça previamente o forno a 175°
2ª	Descasque as maçãs e retire o caroço, corte em cubos pequenos e triture na velocidade 10 durante 30 segundos. Reserve. <ul style="list-style-type: none">• (350gr maçãs + acessório picador)• (velocidade: 10, Tempo, 30 segundos)
3ª	Bata os ovos e o açúcar até formar um creme bem clarinho na velocidade 7 durante 2 minutos. <ul style="list-style-type: none">• (5 ovos + 350gr açúcar + acessório batedor)• (Velocidade: 7, Tempo: 2 minutos)
4ª	Adicione a farinha peneirada com o fermento, o chocolate, a canela, o óleo e programe velocidade 7 durante 4 minutos. <ul style="list-style-type: none">• (200gr farinha + 4gr fermento + 70gr chocolate + 1 colher chá canela + 80gr óleo + acessório batedor)• (Velocidade: 7, Tempo: 4 minutos)
5ª	Unte uma forma redonda e polvilhe com farinha. Deite este preparado misturado com a polpa de maçã.
6ª	Leve ao forno a 175° durante 45 minutos. Desenforme e polvilhe com açúcar em pó.
Dica:	pode trocar as maçãs trituradas por polpa de maçã (cozida).