

Hortifruti União na cozinha

Bolo de Maçã com Casca

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 3 maçãs médias com casca
- 1 xícara (chá) de óleo vegetal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



Pré aquecer o forno a 180 graus.

Peneirar a farinha e o açúcar em uma tigela grande e reservar. Descascar as maçãs e picar em cubinhos. Reservar as cascas.

Bater no liquidificador os ovos, o óleo e as cascas da maçã. Colocar essa mistura na tigela com os ingredientes secos. Misturar muito bem e delicadamente com uma espátula e, por último, colocar os cubinhos de maçã e o fermento em pó nessa massa. Misturar e despejar em uma assadeira média, untada com manteiga. Levar para assar por cerca de 40 a 50 minutos em forno médio.

Depois de assar e desenformar, caso queira, pode-se polvilhar açúcar e canela por cima.

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 1 hora