

# Bolo de maçãs com guarnição

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

5 clh. sopa farinha  
9 clh. sopa açúcar (reduzi para 4)  
4 clh. sopa óleo  
4 clh. sopa leite  
3 ovos  
4 maçãs reinetas  
1 clh. chá fermento  
1 pitada sal

### Guarnição

1 ovo  
4 clh. sopa açúcar  
30 gr manteiga

## Preparação:

Misturar a farinha, o açúcar, o sal e o fermento. Juntar depois os ovos inteiros, o leite e o óleo e bater muito bem. Verter a massa numa forma untada e polvilhada e colocar por cima as maçãs cortadas em fatias finas. Levar ao forno pré-aquecido durante 40 minutos a 180°C .

Entretanto preparar a guarnição: misturar a manteiga derretida com o açúcar e ovo e mexer muito bem. Deitar esta mistura sobre o bolo 15 minutos antes de acabar de cozer.