

Bolo caramelizado de maçãs

Ingrédients

- 175g de açúcar
- 3 ovos
- 130g de açúcar
- 110g de manteiga
- 130g de farinha
- 5g de fermento
- 3 a 4 maçãs

Préparation

1. Continuamos na série de receitas rápidas com ingredientes básicos, desta vez com um bolo frutado.
2. não podemos comer chocolate todos os dias ;-) Este bolo não é menos delicioso: é um bolo invertido caramelizado com maçãs, um pouco como um bolo Tatin.
3. Maçãs macias, uma crosta bem crocante e caramelizada e um interior macio, esse é o programa do dia, tudo em menos de 20 minutos de preparação!
4. Primeiro, unte bem a sua forma e corte um círculo de papel manteiga para colar no fundo da forma (o desenforme será muito mais fácil dessa forma).
5. Coloque o açúcar em uma panela e cozinhe até obter um caramelo âmbar e bem liso (cuidado, passa rapidamente de caramelo âmbar para queimado ;-)).
6. Despeje imediatamente no fundo da forma e espalhe rapidamente, pois esfria e endurece rapidamente.
7. Deixe cristalizar.
8. Comece derretendo a manteiga em fogo baixo.
9. Em seguida, deixe esfriar.
10. Bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e levemente aumentada de volume.
11. Adicione a farinha e o fermento e mexa rapidamente, até obter uma mistura homogênea.
12. Retire algumas colheres dessa mistura e adicione à manteiga morna.
13. Misture bem e, em seguida, despeje de volta na mistura anterior.
14. Misture bem até obter uma massa homogênea.
15. Descasque as maçãs e corte em 8 pedaços.
16. Distribua-as uniformemente no fundo da forma, depois despeje a massa do bolo.
17. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 40 minutos.
18. Ao retirar do forno, desenforme imediatamente e retire o papel manteiga.
19. Deixe esfriar um pouco, depois desfrute!