

Bolo bundt de maçã, canela & xarope de bordo - Halloween

Ingrédients

- 260g de farinha
- 6g de fermento químico
- 1 pitada de sal
- 5g de canela em pó
- 3 ovos
- 130g de manteiga
- 120g de açúcar mascavo (ou açúcar demerara em falta)
- 80g de açúcar granulado
- 40g de xarope de bordo
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 2 maçãs
- 100g de nozes-pecã
- 70g de xarope de bordo
- 25g de manteiga
- 145g de açúcar de confeiteiro
- 25g de nozes-pecã para decoração

Préparation

1. Um bolo bonito, fácil de fazer e perfeito para o outono (e sem chocolate, o que é bastante raro para ser mencionado), este é o programa do dia!
2. Um bolo de maçã, canela (opcional, claro), xarope de bordo e nozes-pecã (que você também pode substituir por nozes ou amêndoas) que cozinhei em uma forma de bundt cake, mas você pode usar a forma de sua escolha. Ingredientes: Usei o xarope de bordo e as nozes-pecã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não é afiliado).
3. Tempo de preparo: 30 minutos + cerca de 1 hora de cozimento. Para 10/12 pessoas: O bolo: de farinha de fermento químico 1 pitada de sal de canela em pó 3 ovos de manteiga de açúcar mascavo (ou açúcar demerara em falta) de açúcar granulado de xarope de bordo 2 colheres de chá de extrato de baunilha 2 maçãs de nozes-pecã. Derreta a manteiga e deixe-a esfriar.
4. Misture a farinha, o fermento, o sal e a canela.
5. Bata os ovos com os açúcares e o xarope de bordo, depois adicione a manteiga e a baunilha.
6. Despeje os ingredientes secos na mistura anterior e misture bem.
7. Finalmente, corte as maçãs em pequenos cubos e pique as nozes-pecã, depois adicione-as à massa do bolo.
8. Despeje tudo em uma forma untada e enfarinhada, depois asse por cerca de 55 minutos a 165°C (a ponta de uma faca inserida no bolo deve sair seca).
9. Deixe esfriar.
10. A cobertura: de xarope de bordo de manteiga de açúcar de confeiteiro de nozes-pecã para decoração. Aqueça a manteiga com o xarope de bordo até derreter.
11. Adicione o açúcar de confeiteiro peneirado, misture bem e despeje a cobertura sobre o bolo em uma grade.
12. Decore com as nozes-pecã, deixe cristalizar e aproveite!