

Bolo de maçã, baunilha e bordo

Ingrédients

- 90g de manteiga pomada
- 110g de açúcar de bordo
- 1 vagem de baunilha
- 3 ovos
- 150g de farinha T55
- 6g de fermento químico
- 35g de creme de leite fresco
- 3 maçãs

Préparation

1. Mesmo depois das mais de 50 receitas do meu livro (e algumas outras que podem ser encontradas por aqui), eu sempre tenho ideias de receitas de bolo!
2. Então estou de volta com um bolo com sabores de outono, maçã e xarope de bordo (e um pouco de baunilha também!
3.).
4. Usei açúcar de bordo, você pode encontrá-lo na internet ou em uma loja especializada.
5. Não recomendo substituí-lo por xarope de bordo, a textura do bolo seria totalmente diferente!
6. Material: Forma de bolo Ingredientes: Usei a baunilha de Madagascar Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. Pré-aqueça o forno a 160°C.
8. Misture a manteiga pomada com o açúcar de bordo e as sementes de baunilha.
9. Adicione os ovos um a um, depois a farinha e o fermento peneirados.
10. Incorpore o creme de leite fresco.
11. Corte as maçãs em fatias finas e incorpore-as na massa (reserve algumas fatias para o topo do bolo).
12. Despeje a massa em uma forma, adicione algumas fatias de maçã.
13. Asse o bolo por 1 hora a 1h10.
14. Deixe esfriar alguns minutos antes de desenformar em uma grade, depois aproveite!