



Bolo de maçã recheado

## bolo de maçã recheado

30 min | ★ | Doce

para 14 pessoas

### ingredientes

4 maçãs reinetas

1 colher de sopa de  
canela

180 g de açúcar

100 g de Becel Cozinha

3 ovos

1 dl de leite magro

250 g de farinha

### modo de preparação (para 14 porções)

para bolo de maçã recheado

1. Descasque, retire os caroços e corte as maçãs em fatias. Polvilhe com a canela. Leve as maçãs a cozer sobre lume brando, ou durante 5 minutos no micro-ondas, com a potência máxima. Quando a maçã estiver cozida, bata com uma colher de pau até obter um puré.
2. Entretanto, bata o açúcar com Becel Cozinha até obter um creme. Junte as gemas e continue a bater. Adicione o leite e misture bem.
3. Junte a farinha e bata até obter um creme homogéneo.
4. À parte bata as claras em castelo bem firme e incorpore-as suavemente no preparado anterior.
5. Deite metade da massa numa forma circular. Espalhe por cima o puré de maçã e cubra com a restante massa. Coza em forno moderado (200 °C) durante cerca de 45 minutos.

Saboroso!