



Bolo de Maçã Reineta com Chá Preto e Nozes

bolo de maçã reineta com chá preto e nozes

30 min | ★★ | Doce

para 14 pessoas
ingredientes

Becel Cozinha

4 maçãs reinetas

100 g de açúcar

80 g de Becel com óleo de Noz

4 ovos tamanho XL

200 g de farinha

1 colher de chá de fermento em pó

2 saquetas de chá preto Lipton Yellow Label

1 colher de sopa de canela em pó

50 g de miolo de noz

modo de preparação (para 14 porções)

para bolo de maçã reineta com chá preto e nozes

1. Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.
2. Pincele uma forma redonda de 24 cm de diâmetro com Becel Cozinha, forre o fundo com um círculo de papel vegetal, volte a pincelar com Becel Cozinha e polvilhe com um pouco de açúcar.
3. Descasque as maçãs corte-as em quartos e retire os caroços. Corte 2 das maçãs em fatias finas e disponha-as em círculo sobre o fundo da forma. Pique as restantes maçãs em pedacinhos pequenos e reserve.
4. Deite cerca de 80 g de açúcar numa tigela, junte 80 g de Becel com óleo de Noz e misture bem.
5. Parta os ovos, coloque as claras noutra tigela e adicione as gemas ao creme preparado.
6. Bata com a batedeira até as gemas estarem bem incorporadas. Adicione a farinha, o fermento em pó, o conteúdo das saquetas de chá preto e a canela em pó e misture bem. Adicione os pedacinhos de maçã e o miolo de noz, previamente picado e volte a mexer.
7. Bata as claras com a batedeira até ficarem em espuma, adicione-lhes o restante açúcar e continue a bater até estarem bem espessas e envolva-as delicadamente no preparado.
8. Deite a massa na forma e leve ao forno. Deixe cozer durante cerca de 50 minutos.
9. Depois de cozido desenforme o bolo sobre uma rede. Passe um pincel molhado em água fria sobre a folha de papel vegetal e retire-a cuidadosamente. Deixe arrefecer e mude o bolo para o prato de serviço.

Saboroso!

Dicas: Sirva ao lanche ou ao ao pequeno almoço.
Como sobremesa, corte uma fatia mais pequena e acompanhe-a de uma bola de gelado.