

Maçãs da Quinta

Ingredientes

- 9 maçãs
- 50g de margarina
- 50g de açúcar
- 50g de farinha
- 1 ovo
- Raspa de 1/4 de limão
- 1 colher de chá de fermento



Modo de preparação

Lavar, descascar e desbastar por dentro as maçãs, com muito cuidado, pois elas irão fazer de forma. À parte, bater o ovo com o açúcar até fazer um creme muito fofo.

Juntar a margarina vaqueiro para bolos derretida, a raspa do limão, a farinha e o fermento.

Passar cada uma das maçãs por açúcar (apenas a parte exterior) e colocar sobre um tabuleiro com papel vegetal.

Encher as maçãs com o preparado do bolo até dois terços.

Levar ao forno, pré-aquecido a 180°C, até que o palito saia seco (aproximadamente 45 minutos).