

Bolo de maçã com rucola

VITACRESS™

O melhor em folhas jovens e inteiras™

6 pax
Fácil
Económico
Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes:

2 maçãs
100g de Rucola VITACRESS
150g de açúcar amarelo
160g de farinha
1 c. de chá de fermento em pó
3 ovos
125g de manteiga a temperatura ambiente
100g de amêndoa laminada
2 c.s. de Calvados ou de Cognac
manteiga para untar
farinha para polvilhar
açúcar em pó



Preparação:

Descasque as maçãs e corte-as em cubos pequenos. Coloque as maçãs num recipiente e adicione 1 c.s. de açúcar e o Calvados. Ligue o forno a 200°C. Barre uma forma com manteiga e polvilhe com farinha.

Numa tigela bata a manteiga com o resto do açúcar até ficar um creme liso. Junte os ovos um a um batendo sempre. Junte a farinha, o fermento e bata bem.

Junte metade da amêndoa, a maçã com o molho e a rucola. Misture bem. Deite o preparado na forma e polvilhe com o resto da amêndoa. Leve ao forno durante 10 minutos. Reduza o lume para 180°C e deixe cozer mais 30 minutos.

Retire do forno, deixe repousar durante 10 minutos, desenforme e polvilhe com açúcar em pó. Sirva frio e decorado a gosto.