

Bolo de Maçã com Rúcula

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

6 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 50 minutos

Ingredientes:

100g de Rúcula 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;

2 maçãs;

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 ate 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 rúcula. 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.