

## Bolo de Maçã do Daniel

Da Cozinha do Nelson  
Imprimir

Esta é uma torta popular, a minha adaptação foi remover as nozes, adicionar a chimia de maçã ou a banana amassada e reduzir o açúcar. A chimia de maçã é chamada de *apple sauce* e consiste simplesmente de maçã cozida e amassada sem nenhuma adição de açúcar.

### Ingredientes molhados:

- 1/2 xícara de chimia de maçã sem açúcar (ou duas bananas amassadas)
- 1 1/2 xícara de açúcar (300 gramas)
- 3/4 xícara de óleo de canola (160 gramas)
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de baunilha

### Ingredientes secos:

- 3 xícaras de farinha de trigo (15 oz)
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 3 xícaras de maçãs em cubos
- 1/2 xícara de passas de uva

### Preparação:

1. Pré-aqueça o forno a 175 C.
2. Prepare uma panela de tubo (unte com margarina ou óleo e pulverize com farinha).
3. Em uma tigela, misture os ingredientes secos: farinha, fermento em pó, canela, e bicarbonato de sódio.
4. Em uma tigela grande, misture as bananas (ou despeje o molho de maçã), misture açúcar, sal, óleo e baunilha.
5. Misture lentamente metade dos ingredientes secos com os molhados.
6. Misture as maçãs cortadas em pedaços e passas com a outra metade dos ingredientes secos até as frutas ficarem cheias de farinha.
7. Despeje as frutas e o restante da farinha que não tiver incorporado à massa e misture até não aparecer farinha seca.
8. Despeje na forma preparada.
9. Asse por cerca de 1 hora e 10 minutos, até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.
10. Deixe esfriar um pouco em uma grade de metal antes de retirar da panela.