



Bolo de maçã, queijo limiano e nozes

por Família Aboim

INGREDIENTES

4 Maçãs golden
2 Limões
150g de queijo LIMIANO
3 Ovos
150g de açúcar
80g de farinha
60g de manteiga
1 colher de chá de fermento
50g de nozes picadas
Manteiga para untar

PREPARAÇÃO

Barre com manteiga uma forma e leve-a ao frigorífico.
Descasque as maçãs e raspe-as no raspador de legumes.
Raspe a casca dos limões, esprema o sumo e deite a polpa numa tigela.
Junte à maçã a raspa da casca dos limões e o queijo Limiano.
Separe as gemas das claras. Adicione o açúcar às gemas e bata até obter uma mistura espumosa e clara; junte depois a farinha, a manteiga derretida, o fermento e as nozes picadas e misture bem.
Bata as claras em castelo firme e envolva-as no preparado anterior. Junte de seguida, delicadamente, a maçã e o queijo LIMIANO raspados.
Deite na forma e leve ao forno a 180°, durante 50 minutos.
Retire do forno, deixe arrefecer um pouco e desenforme. Sirva morno ou frio.

