



# *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 colheres 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.

