

Ingredientes

Ovos - 3

Açúcar refinado - 3 xícaras

Óleo - 1 xícara menos um dedo

Farinha de trigo - 2 xícaras de chá

Bicarbonato - 1 colher de chá rasa

Sal - 1/4 colher de chá

Maçã gala, fugi, sem casca picadas em quadradinhos não muito pequenos - 4 xícaras

Nozes picadas - 1 xícara de chá

Autora: Bia Borges
18 de junho de 2012

Modo de preparo

1. Bater bem as gemas, depois colocar o açúcar.
2. Bater.
3. Acrescente o óleo.
4. Desligar a batedeira e juntar a farinha, bicabornato, canela, sal.
5. Misturar bem fica pesado ao mexer.
6. Acrescentar as nozes e as claras em neve; por último as maçãs.
7. Forma de buraco untada de manteiga e polvilhada de farinha; forno pré-aquecido por 45 minutos.
8. Desenformar morno e polvilhar açúcar com canela.