

Bolo de maçãs com geleia de damascos

1. Ingredientes

Manteiga - 2 colheres de sopa
Açúcar - 3 colheres de sopa
Ovo - 1
Farinha de trigo - 5 colheres de sopa
Iogurte natural - 3 colheres de sopa
Maçã - 1
Geleia de damasco - 2 colheres de sopa

2. Instruções

Na batedeira colocar 2 colheres de sopa de manteiga com 3 colheres de sopa de açúcar.
Acrescentar 1 ovo e bater bem.
Diminua a velocidade e coloque 5 colheres de sopa de farinha de trigo e 3 colheres de iogurte natural.
Desligue e misture 1/2 colher de chá de pó royal.
Forma de bolo americano pequena, forrar com papel manteiga.
Fatiar uma maçã pequena e colocar em pé na massa.
Finalizar com 2 colheres de geleia de damasco forno pré-aquecido.
Ao retirar do forno , polvilhar açúcar de confeiteiro.
Se quiser, sirva com sorvete de creme, na hora do chá da tarde.