

# 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.