

BOLO DE MAÇÃ COM CANELA, NOZES E COCO

Este bolo é feito em 3 etapas. Não utiliza batedeira, nem liquidificador. São necessárias 3 tigelas médias e uma tigela grande (finalização). O primeiro passo é untar uma forma com óleo e farinha de trigo. Depois preparar, pela ordem, as tigelas 1, 2 e 3 e reservar.

100gr de nozes picadas (1 xícara de chá)
1/2 xícara (chá) de coco seco ralado
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 colher (chá) de canela em pó

**TIGELA 1—Reserve
MISTURE BEM**

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (Peneirar)
3/4 xícara (chá) de açúcar (Peneirar)
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de fermento químico (pó)
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 pitada de sal

**TIGELA 2—Reserve
MISTURE BEM**

5 xícaras (chá) de maçã fuji em cubos de 1 cm
3/4 xícara (chá) de açúcar (Peneirar)
1 colher (sopa) de suco de limão
2 colheres (sopa) de conhaque

**TIGELA 3—Reserve
MISTURE BEM**

TIGELA GRANDE

- 2 ovos inteiros
- 1/2 xícara de óleo vegetal

1. Bata os ovos com o óleo até incorporar.
2. Despeje, nessa tigela, pela ordem, tigela 3 (misture bem) e depois, **AOS POUCOS E MEXENDO SEMPRE**, o conteúdo da tigela 2.
3. Despeje essa mistura na forma untada com óleo e enfarinhada
4. Espalhe por cima o conteúdo da tigela 1.

Como assar:

- 1) Asse em forno pré-aquecido a 180 graus Celsius por 25 minutos.**
- 2) Retire do forno, cubra com papel alumínio e asse por mais 30 minutos.**

