



BOLO INTEGRAL DE MAÇÃ COM TÂMARAS

Ingredientes

Ingredientes da massa:

- 2 xícaras de tâmaras sem caroço finamente picadas (200 g)
- 250 ml de água
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- ½ xícara de manteiga sem sal amolecida (125 g)
- 1 e ¼ xícaras de açúcar mascavo ou branco (250 g)
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 2 maçãs descascadas, sem sementes e raladas
- 1 e ¼ xícaras de Farinha de Trigo Maria Inês Integral (200 g)
- ½ colher (chá) fermento químico

Ingredientes da cobertura:

- ⅓ xícara de manteiga sem sal (80 g)
- ½ xícara de açúcar mascavo (100 g)
- ⅓ xícara de leite (80 ml)
- ½ xícara de coco ralado (60 g)





BOLO INTEGRAL DE MAÇÃ COM TÂMARAS

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C.
2. Prepare uma forma de fundo removível de 23 cm, unte com manteiga e reserve.
3. Em uma panela pequena coloque as tâmaras picadas e a água, leve ao fogo até ferver.
4. Desligue o fogo, adicione o bicarbonato de sódio, misture e reserve até esfriar.
5. Na batedeira ou com um batedor de arame, bata a manteiga com o açúcar, o ovo e o extrato de baunilha até obter um creme homogêneo e fofo.
6. Fora da batedeira adicione a maçã ralada, as tâmaras com o líquido e envolva bem os ingredientes usando uma espátula.
7. Adicione a farinha, misture e acrescente o fermento.
8. Despeje a mistura na forma e leve para assar por 40 minutos a 180 °C.
9. Enquanto o bolo assa, prepare a cobertura. Coloque todos os ingredientes em uma pequena panela, leve ao fogo até derreter a manteiga. Desligue o fogo e reserve.
10. Retire o bolo do forno, delicadamente espalhe a cobertura e leve imediatamente de volta ao forno por mais 20 a 30 minutos na mesma temperatura.
11. Retire do forno e deixe esfriar.
12. Desenforme e sirva.

