



Sobremesas Bolos

## Bolo de Maçã com iogurte LONGA VIDA

🕒 45 min. 🟢 Fácil 🏠 Económico 🍴 12 doses

### Ingredientes

2 maçãs  
1/5 dl de sumo de limão  
1 chávena de chá de farinha de trigo  
4 c. de sopa de açúcar  
1 iogurte LONGA VIDA Natural  
1 c. de sopa de fermento em pó  
1 copo (de iogurte) de óleo de soja  
2 ovos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	161,0 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	1,9 g	4%*
<b>Lípidos</b>	10,9 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	13,8 g	5%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Lave as maçãs, descasque-as e corte as mesmas em fátias médias.
- 2 Acrescente o sumo de limão e reserve.
- 3 Coloque numa tigela: A farinha, o açúcar, o fermento, o iogurte Longa Vida, os ovos e o óleo.
- 4 Misture muito bem todos os ingredientes.
- 5 Pré-aqueça o forno a temperatura média (cerca de 180°C).

- 6 Coloque metade da massa numa forma redonda e rasa, de aproximadamente 30cm de diâmetro, ou numa forma para torta (de tamanho equivalente) untada e polvilhada com farinha.
- 7 Coloque as maçãs previamente cortadas.
- 8 Coloque a restante massa e leve ao forno a cozer.