

Bolo de maçã com iogurte fresco



Ingredientes

- 150 g de iogurte natural Pur Natur
- 4 maçãs
- 3 ovos
- 80 g de óleo de girassol
- 150 g de açúcar
- uma pitada de sal
- 2 colheres de café de fermento em pó
- 145 g de farinha
- 60 g de farinha de amêndoa
- doce de alperce

Modo de preparação

Misture a farinha com o fermento em pó, a farinha de amêndoa e uma pitada de sal. Bata os ovos com o açúcar. Adicione o óleo e o iogurte. Misture a farinha com uma espátula. Deite a massa para uma forma para tarte polvilhada. Coloque a maçã na massa. Leve o bolo ao forno pré-aquecido a 180 °C durante 45 minutos. Retire o bolo do forno e deixe arrefecer brevemente. Barre com o doce de alperce.