



Que bolo delicioso!

Uma receita muito simples de maçãs!

IDADE: 3-4 anos

TEMPO: 15 minutos

PARTICIPANTES: grupo

INGREDIENTES:

- 5 colheres de farinha
- 4 colheres de açúcar
- 3 colheres de leite
- 2 colheres de óleo
- 1 ovo
- pacote de fermento
- sal
- 2 maçãs

PARA O CREME:

- 3 colheres de açúcar
- 80 g de manteiga
- 1 ovo

Preparação: Misture a farinha, o açúcar, o fermento e o sal • Adicione o leite, o óleo e o ovo e misture de novo • Deite numa forma redonda de lados altos, untada com manteiga e polvilhada com farinha • Disponha por cima as maçãs cortadas em fatias finas.

Cozedura: 25 minutos, a 180/200 °C.

Entretanto, misture os ingredientes para confeccionar o creme • Passados os 25 minutos, deite-o por cima do bolo • Volte a colocar no forno durante mais 20 minutos (150 °C).

Observação: Com os ingredientes desta receita, as crianças poderão praticar a contagem decrescente: 5 colheres, 4 colheres, 3..., 2..., 1...!

