INVISÍVEL DE MAÇÃS

Ingredientes

Para 1 Bolo

5 maçãs

2 ovos

20g de manteiga derretida

80g de açúcar integral

70g de farinha

1 pacote de fermento seco

1 colher de sopa de extrato de baunilha

Passos

1. Descasque as maçãs e corte-as em fatias finas com uma mandolina.
2. Numa taça, mexa os ovos com o açúcar até a mistura ficar branca e depois acrescente a manteiga derretida, a baunilha, a farinha e o fermento.
3. Adicione as fatias de maçã à mistura, cuidadosamente, para não as partir.
4. Forre a forma com papel vegetal e despeje a mistura na forma.
5. Leve ao forno aquecido a 200°C durante 40 minutos.