



Bolo de Maçã

Appel cake

by Joana Melo, Guest Service Manager



2 iogurtes naturais (125ml) | 2 plain yogurts (125ml)

2 ovos | 2 eggs

150g de farinha de trigo | 150g of wheat flour

1 copo de açúcar mascavado ou outro adoçante a gosto
1 cup of brown sugar or another sweetener

1 copo mal cheio óleo de coco | 1 cup barely filled coconut oil

1 colher de chá de essência de baunilha | 1 teaspoon of vanilla essence

4 copos de farinha de espelta | 4 cups of spelt flour

4 colheres de chá de fermento para bolos | 4 teaspoons baking powder



Opcional: Depois de arrefecer, colocar por cima uma calda de maçã. Descascar e cortar uma maçã em pedaços, cobrir com água, juntar um pau de canela e deixar ferver. Triturar a maçã quando estiver cozida, baixar o lume, juntar uma colher de sopa de mel e mexer até ganhar a consistência de doce.

Optional: After cooling, put an apple sauce on top. Peel and cut an apple into pieces, cover with water, add a cinnamon stick and let it cook. Then, mash the apple, turn the heat down, add a tablespoon of honey, until it has a gem consistency.

Usar o copo de iogurte como medida para os restantes ingredientes

Use the yogurt cup as a measure for the remaining ingredients

1. Pré-aquecer o forno a 180°C. Untar uma forma.

Preheat the oven to 180°C. Butter the baking pan and set aside

2. Numa taça colocar os iogurtes, os ovos, o açúcar, o óleo de coco e a essência de baunilha. Misturar bem.

In a bowl, whisk together the yogurts, eggs, sugar, coconut oil, vanilla essence and mix.

3. Juntar a farinha e o fermento. E envolver até ficar sem grumos.

Combine the flour and baking powder, then add it to the creamed mixture (mix well)

4. Colocar a massa na forma.

Spoon batter into the pan.

5. Por cima espalhar fatias finas de 2 maçãs com mel e canela.

On top, spread thin slices of 2 apples with honey and cinnamon

6. Levar ao forno por 30-35 minutos ou até o palito sair limpo.

Bake for 30-35 minutes or until the toothpick comes out clean.