

## Bolo brilhante de maçã



### Ingredientes

#### Ingredientes da massa:

2000 g de MISTURA PARA BOLO DE MAÇÃ COM CANELA ITAIQUARA  
600 g (12 unidades) de ovos  
800 ml de leite  
Pedacinhos da superfície da maçã (casca com polpa)

#### Ingredientes da cobertura:

200 g de [CREME CONFEITEIRO ITAIQUARA](#)  
600 ml de água  
Corante vermelho a gosto

### Modo de Preparo

#### Modo de preparo da massa:

1°Pré-aqueça o forno na temperatura entre 180 a 200°C;  
2°Adicione a mistura de bolo Itaiquara e o leite na batedeira e misture na velocidade média durante 1 minuto;  
3°Adicione os ovos, ainda em velocidade média, em seguida, passe para velocidade alta e bata por mais 5 minutos;  
4°Unte a assadeira com margarina e distribua sobre as laterais e o fundo da forma os pedaços de maçã com a parte da casca voltada para a margarina.  
5°Despeje a massa na assadeira tomando cuidado para que os pedaços de maçã não se desprendam das laterais.  
6°Asse sem vapor durante 30 a 45 minutos.

#### Preparo da cobertura:

Coloque a água em um recipiente para ferver, quando começar a ferver, desligue o fogo e adicione o creme de confeiteiro Itaiquara. Misture até dar o ponto.  
Reserve parte (1/3) da cobertura apenas o suficiente para pincelar as maçãs que ficam sob a superfície e lateral do bolo e adicione gotas de corante.

#### Montagem:

Desenforme o bolo com o fundo voltado para cima.  
Pincele toda a superfície e lateral com a cobertura sem corante e pincele as maçãs com a cobertura adicionada de corante.