

[11 fotografias e fotos](#) | [0 comentários](#)Por [Catina Barbero Diaz](#), Blogueira de cozinha tradicional. Atualizado: 11 agosto 2021

O bolo de maçã judaico (ashkenazi) é um **bolo com história**, servido ao longo de gerações durante as festas que comemoram a libertação de povo hebreu da escravatura no Antigo Egito. Além de ser **sem lactose**, uma vez que usamos azeite no lugar da manteiga, este bolo é ainda mais especial porque contém uma camada secreta de **maçãs** marinadas com canela. O resultado é um bolo de maçã caseiro muito saboroso que você não pode deixar de preparar! Confira abaixo o passo a passo desta receita de bolo de maçã judaico e experimente hoje mesmo.

8 convidados

1h 30m

Sobremesa

Dificuldade média

**Características adicionais:** Custo econômico, [Receita sem lactose](#), No forno, Receitas de

- 220 gramas de farinha peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 150 mililitros de azeite de oliva
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 40 mililitros de suco de laranja
- 2 unidades de ovo
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 50 gramas de açúcar
- 2 colheres de chá de canela em pó

**Para as maçãs:****Para a calda de brilho:**

- 6 colheres de sopa de geleia de damasco
- 3 colheres de sopa de água

Também lhe pode interessar: [Bolo de maçã em pedaços](#)

**Como fazer Bolo de maçã judaico:**

**1** O primeiro passo para preparar este bolo de maçã judaico é pré-aquecer o forno a 180°C e untar uma forma sem buraco com azeite ou com óleo. De seguida **prepare as maçãs**, cortando metade em fatias e outra metade em cubinhos.

**Dica:** *Pode descascar ou não as maçãs, como preferir. Adicione algumas gotas de limão às maçãs cortadas em cubos para que não oxidem.*



**2** Numa tigela coloque **as maçãs cortadas às rodelas** e adicione metade do açúcar, metade da canela e metade do extrato de baunilha. Misture e faça o mesmo, numa tigela à parte, com as maçãs aos cubinhos e a restante metade dos ingredientes. Reserve para que as maçãs fiquem macerando e possam ser usadas no recheio e cobertura desse bolo judaico.



**3** Comece **preparando a massa do bolo:** numa tigela coloque o azeite, o extrato de baunilha, o suco de laranja e os ovos. Bata muito bem com a batedeira e adicione pouco a pouco o açúcar e a farinha peneirados. Misture até que já não restem grumos e acrescente o fermento e o sal.



- 4** Coloque na forma metade da massa do bolo e, sobre ela, espalhe a mistura das maçãs às rodelas. Acrescente a restante massa e espalhe as maçãs cortadas aos cubinhos. Cubra a forma com papel alumínio, pique com um garfo e **leve ao forno** a 180°C durante cerca de 1 hora.



- 5** Depois de assar seu bolo de maçã judaico, retire do forno e deixe esfriar por 10 minutos. Enquanto isso **prepare a calda de brilho**: coloque numa panela a geleia e a água, cozinhe até ferver e jogue sobre o bolo desenformado.

