BOLO FÁCIL DE MAÇÃ CARAMELIZADO, O BOLO MAIS DELICIOSO QUE EXISTE!

INGREDIENTES

3 ovos

200 ml de leite

2 colheres de sopa margarina

1 xícara de chá de açúcar

2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo peneirada

4 ou 5 maçãs cortadas em lâminas não muito finas

1 colher sopa de fermento em pó

1 xícara de chá de açúcar para a calda

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar da calda na forma de bolo e leve ao fogo até obter um caramelo.

Espalhe uniformemente pelo fundo da forma e reserve.

No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, a margarina e o leite, até obter uma mistura homogênea.

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo e despeje a mistura do liquidificador, aos poucos, enquanto mistura bem. Reserve.

Disponha as maçãs cortadas em lâminas sobre o caramelo. Cuide para preencher todos os espaços!

Coloque o fermento na massa, misture delicadamente e despeje sobre as maças.

Leve para assar em forno médio preaquecido por 40 minutos ou até dourar.

Retire do forno e espere esfriar um pouco.

Passe a ponta da faca na lateral do bolo e vire-o sobre um prato para desenformar.

Sirva quente ou frio.

Observações:

Se quiser, substitua as maças por bananas fatiadas. Fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14329-bolo-facil-de-maca-caramelizado-o-bolo-mais-delicioso-que-existe.html