

# BOLO DE MAÇÃ SUPER CREMOSO: É FÁCIL PREPARAR E MUITO SABOROSO... VER MAIS

## INGREDIENTES

Ingredientes Para o bolo:

2 ovos grandes, à temperatura ambiente

100g ( $\frac{1}{2}$  chávena) de açúcar granulado

1 colher de chá de açúcar baunilhado ou 1 colher de chá de extracto de baunilha puro

100ml ( $\frac{1}{3}$  chávena +  $1\frac{1}{2}$  colher de sopa) de leite gordo

20g ( $1\frac{1}{2}$  colheres de sopa) de manteiga sem sal, derretida e arrefecida

80g ( $\frac{2}{3}$  chávena) de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

Pitada de sal marinho fino

Raspa fresca de 1 limão não encerado

4-5 maçãs médias (aproximadamente 750g/1,65 lbs)

Suco de  $\frac{1}{2}$  limão fresco

2-3 colheres de sopa de açúcar em pó para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Preparação (5 minutos): Coloque uma grade no meio do forno e pré-aqueça a 350°F (180°C). Unte uma forma de fundo amovível de 20cm com manteiga e forre o fundo com papel vegetal. Descasque, retire o caroço e corte as maçãs em fatias finas (cerca de  $\frac{1}{8}$  polegada/3 mm de espessura). Misture as fatias de maçã imediatamente com sumo de limão fresco numa tigela grande.

Fazendo a massa (3 minutos): Numa tigela grande, bata os ovos, o açúcar e a baunilha até obter uma mistura clara e fofa (cerca de 1 minuto). Deite a manteiga derretida e o leite enquanto continua a misturar. Adicione a raspa de limão fresco. Numa tigela à parte, misture a farinha, o fermento e o sal. Gradualmente, misture os ingredientes secos na mistura húmida até ficar bem ligado. Não misture demasiado.

Montagem (2 minutos): Deite metade da massa na forma preparada. Disponha metade das fatias de maçã num padrão circular, sobrepondo ligeiramente cada fatia. Verta a restante massa sobre as maçãs. Crie um padrão decorativo com as restantes fatias de maçã por cima.

Cozimento e Acabamento: Leve ao forno durante 45-50 minutos até dourar e um palito inserido no centro sair limpo. Deixe o bolo arrefecer na forma durante 10 minutos. Solte a forma de mola e transfira para uma grade. Depois de arrefecer completamente, polvilhe generosamente com açúcar em pó.

Dicas profissionais para resultados perfeitos

Escolha maçãs firmes e ácidas, como Granny Smith, Braeburn ou Honeycrisp, para obter a melhor textura e sabor. A massa parecerá bastante líquida – é exatamente assim que deve ser. Se a parte superior começar a dourar demasiado depressa, cubra-a frouxamente com papel de alumínio. Para uma apresentação mais bonita, corte as

maçãs em fatias finas e uniformes. Sirva ligeiramente morno ou à temperatura ambiente.

#### Armazenamento e serviço

Este bolo conserva-se bem à temperatura ambiente até 2 dias quando armazenado num recipiente hermético. Pode refrigerar até 5 dias, mas deixe-o à temperatura ambiente antes de servir para obter um melhor sabor e textura.

Confira também: Doce de Batata Doce com gelatina: é fácil, rápido e muito saboroso

O Bolo de Maçã Super Cremoso combina praticidade, sabor e um toque de sofisticação. Ele é perfeito para diversas ocasiões: do café da manhã ao lanche da tarde ou como uma sobremesa leve e deliciosa. E o melhor de tudo: ele é feito com amor e ingredientes simples, direto da sua cozinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15889-bolo-de-maca-super-cremoso-e-facil-preparar-e-muito-saboroso-ver-mais.html>