# BOLO BOMBA DE MAÇÃ E CARAMELO: RECEITINHA IDEAL PRA SERVIR NAS FESTAS DE FINAL DE ANO!!

## INGREDIENTES

2 xícaras de maçãs picadas

1 xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de manteiga

1 xícara de água

1 xícara de farinha de trigo

1/2 colher de chá de sal

4 ovos

1 colher de chá de essência de baunilha

1 xícara de creme de leite

1/2 xícara de caramelo pronto para usar

2 a 3 colheres (de sopa) de água

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture as maçãs, o açúcar mascavo, a manteiga e a água.

Cozinhe em fogo médio até que as maçãs estejam macias e o líquido esteja espesso.

Reserve.

Em outra panela, adicione a farinha de trigo e o sal.

Cozinhe por alguns minutos, mexendo constantemente, até que a mistura comece a se soltar do fundo da panela.

Transfira a mistura da farinha para uma tigela grande e deixe esfriar um pouco.

Em seguida, adicione os ovos, um de cada vez, misturando bem após cada adição.

Adicione a essência de baunilha à massa e misture bem.

Despeje a massa em uma assadeira untada e espalhe uniformemente.

Asse em um forno pré-aquecido a 180°C por 25-30 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e inchado.

Deixe o bolo esfriar completamente e, em seguida, corte ao meio horizontalmente.

Espalhe o creme de leite sobre a metade inferior do bolo e cubra com a mistura de maçãs.

Coloque a metade superior do bolo de volta e regue com o caramelo.

Sirva o Bolo e desfrute.

Este Bolo Bomba de Maçã e Caramelo é a receita ideal para adocicar a sua ceia de Natal.

A textura úmida, o sabor da maçã e a riqueza do caramelo se unem em harmonia, proporcionando uma explosão de prazer a cada mordida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16126-bolo-bomba-de-maca-e-caramelo-receitinha-ideal-pra-servir-nas-festas-de-final-de-ano.html