

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.

©2026 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>