

PREPARE A SOBREMESA MAIS DELICIOSA E FÁCIL EM APENAS 5 MINUTOS COM 3 MAÇÃS E 2 OVOS!

INGREDIENTES

2 ovos grandes;
3 maçãs médias;
1 pitada de sal;
4 colheres de sopa de açúcar;
Raspas da casca de 1 limão;
50 g de manteiga derretida;
4 colheres de sopa de farinha de trigo comum;
1 colher de sopa de fermento em pó.

Prepare a sobremesa mais rica e fácil em apenas 5 minutos com 3 maçãs e 2 ovos!

MODO DE PREPARO

1. Misture a massa base

Em uma tigela, bata os ovos com o sal, o açúcar e as raspas de limão até obter uma mistura homogênea.

Adicione a manteiga derretida e misture bem.

Incorpore a farinha de trigo e o fermento, mexendo até a massa ficar lisa e sem grumos.

2. Prepare as maçãs

Lave, descasque (se preferir) e corte as maçãs em pedaços pequenos.

Misture os pedaços de maçã na massa, garantindo que fiquem bem distribuídos.

3. Dê um toque especial (opcional)

Para uma sobremesa ainda mais rica, adicione nozes picadas à massa antes de levar ao forno.

4. Asse o bolo

Preaqueça o forno a 180°C.

Unte uma forma com manteiga ou óleo.

Despeje a massa na forma e leve ao forno por 45 minutos ou até dourar. Use um palito para verificar: se sair limpo, o bolo está pronto!

Prepare a sobremesa mais rica e fácil em apenas 5 minutos com 3 maçãs e 2 ovos!

Foto: Reprodução

Dicas extras para servir e conservar

Sirva quente ou frio: Este bolo fica incrível em qualquer temperatura e combina perfeitamente com café ou chá.

Conservação: Armazene em um recipiente hermético por até 3 dias em temperatura ambiente ou na geladeira

para maior durabilidade.

Por que você vai amar essa receita?

Além de ser fácil e rápida, esta sobremesa entrega sabor e textura de maneira surpreendente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16232-prepare-a-sobremesa-mais-deliciosa-e-facil-em-apenas-5-minutos-com-3-macas-e-2-ovos.html>