

BOLO CREMOSO DE MAÇÃ COM CANELA

INGREDIENTES

- 3 maçãs grandes
- 1 xícara de leite
- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo integral (ou branca)
- 2 e 1/2 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de óleo ou margarina
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por 10 minutos e asse em 220° C

Coloque 1 xícara e 1/2 de açúcar junto com 2 colheres (sopa) de água numa forma redonda com furo

Leve à boca do fogão até o açúcar caramelizar

Posicione as lâminas de maçã no caramelo e deixe esfriar e depois passe óleo nos locais da forma que ficaram sem caramelo

As outras duas maçãs bata no liquidificador com leite

Depois acrescente o restante do açúcar e os demais ingredientes, menos o fermento

Bata por 3 minutos, acrescente o fermento e bata por mais 30 segundos

Despeje na forma e leve no forno por 35 minutos, fure o bolo com uma faca e veja se ela sairá limpa

Se sair deixe mais 5 minutos e tire do forno

Espere 1 minutos e depois com cuidado desenforme sobre um prato

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1625-bolo-cremoso-de-maca-com-canela.html>