

# BOLO DE MAÇÃS CARAMELIZADAS COM CRUMBLE

## INGREDIENTES

### MAÇÃS CARAMELIZADAS:

Maçãs caramelizadas: 1 e 1/2 xícara de açúcar

3/4 de xícara de água quente

3 maçãs (sem casca e cortadas em fatias de 0,5 centímetros de espessura)

### CRUMBLE:

Crumble: 1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de manteiga sem sal derretida

1 colher (sobremesa) de canela em pó

### MASSA:

Massa: 3 ovos em temperatura ambiente

3 maçãs sem casca e cortadas em pedaços médios

1 copo de óleo

1/2 lata de leite condensado

1/2 xícara de iogurte natural em temperatura ambiente

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 colher (sobremesa) de canela em pó

1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio

2 colheres (sobremesa) de fermento em pó químico

1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

### MAÇÃS CARAMELIZADAS:

Maçãs caramelizadas: Em uma forma redonda (23 a 27 cm), derreta o açúcar em fogo médio até derretê-lo por completo, mexendo sempre.

Adicione a água quente, com cuidado para não se queimar, e deixe cozinhar em fogo médio-baixo por volta de 5

minutos, mexendo de vez em quando.

Desligue o fogo e espalhe o caramelo por toda a volta da forma, pois ele que irá untar a forma.

Em seguida, espalhe uniformemente as fatias das maçãs por cima do caramelo e reserve.

#### CRUMBLE:

Crumble: Misture todos os ingredientes em uma tigela até formar uma farofa.

Caso seja necessário, adicione mais farinha se a farofa ficar muito molhada, ou mais manteiga derretida se ficar muito seca.

Reserve em seguida.

#### MASSA:

Massa: Em um liquidificador bata na velocidade máxima por 3 minutos os seis primeiros ingredientes, e reserve.

Em uma tigela, peneire o restante dos ingredientes da massa e misture bem.

Despeje a mistura do liquidificador na tigela e misture bem até atingir uma massa homogênea.

Após isso, despeje a massa do bolo na forma já untada com o caramelo e com as maçãs forrando o fundo da forma.

Por último, espalhe o crumble uniformemente por cima da massa.

Leve para assar no forno por volta de 40 a 50 minutos ou até que, ao espetar um palito no meio do bolo, o mesmo saia limpo.

Retire o bolo do forno e deixe esfriar somente por 10 minutos para desenformar e para que o caramelo não esfrie demais.

Desenforme o bolo de uma maneira que o crumble fique voltado para cima.

Cubra bem o bolo com plástico filme ou papel alumínio e deixe coberto por cerca de 3 horas antes de servi-lo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15181-bolo-de-macas-caramelizadas-com-crumble.html>