

BOLO DE MAÇÃ VERDE

INGREDIENTES

4 maçãs verdes

suco de 1 limão

3 ovos

3/4 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de açúcar refinado

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C, unte uma forma redonda de 20 cm de diâmetro com manteiga e polvilhe farinha de trigo, reserve.

Descasque duas maçãs, reserve as cascas e pique as duas maçãs em cubinhos.

Cubra as maçãs em cubinhos com a canela e reserve.

Dívida as outras duas maçãs em 4 partes.

Descarte o miolo e as sementes com o auxílio de uma faca.

Em seguida ,fatie cada quarto de maçã em finas lâminas.

Para que estás fatias de maçãs não escureçam, regue com suco de limão e dê continuidade ao preparo da receita.

Numa tigela, peneire a farinha de trigo e o fermento e reserve.

No copo do liquidificador, coloque os ovos ,o óleo,os açúcares,o sal e as cascas de maçãs (duas).

Bata até formar um líquido homogêneo.

Coloque esta mistura numa tigela, em seguida acrescente a farinha de trigo peneirada com o fermento e misture.

Adicione, então as maçãs em cubinhos e misture novamente.

Acrescente à massa na forma untada e enfarinhada.

Com cuidado, distribua as lâminas de maçãs ao longo de toda a circunferência da forma iniciando pela extremidade para o centro.

É importante deixar as lâminas de maçãs levemente inclinadas e um pouco afundadas na massa.

Feito isso, polvilhe uma mistura de açúcar refinado com canela em pó por cima.

Leve ao forno para assar por aproximadamente 45 minutos ou até que a massa passe no teste do palito.

Desenforme após frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16763-bolo-de-maca-verde.html>