

BOLO CREMOSO DE MAÇÃ

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 4 ovos

4 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

2 gemas

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 maçã

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Primeiro bata os ovos, depois junte o resto dos ingredientes.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o leite e o amido de milho numa panela e misture até que ele se dissolva por completo.

Junte os outros ingredientes e leve ao forno para engrossar.

MONTAGEM:

Montagem: Descasque e pique a maçã em fatias.

Caramelize uma forma de furo no meio e espalhe as fatias de maçã por cima do caramelo.

Despeje o creme quente e por cima o bolo cru.

Leve para assar e desenforme ainda morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19286-bolo-cremoso-de-maca.html>