BOLO DE AVEIA COM MAÇÃ CARAMELIZADA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara açúcar demerara

2 maçãs cortadas em fatias

3 ovos

5 colheres (sopa) adoçante em pó próprio para culinária

1 colheres (sopa) margarina light

1 xícara de leite semidesnatado

1 xícara farinha de aveia

1 xícara de farelo de aveia

1 colheres (sopa) de canela

1 colheres (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Derreta o açúcar no fogo, em uma forma com furo no meio (ou a de sua preferência) e espalhe a calda pela forma.

Cubra com as fatias de maçã e reserve.

Bata as gemas com a margarina, o adoçante e a canela.

Adicione alternadamente a aveia com o leite.

Dê tempo para que a aveia absorva os líquidos, assim o bolo não ficará seco.

Adicione o fermento e reserve.

Bata as claras em neve e misture ao restante da massa com uma espátula.

Coloque a massa na forma tendo o cuidado de não tirar as fatias de maçã do lugar.

Asse em forno a 220°C, por 50 minutos em banho maria (pouca água na forma para não queimar o caramelo).

Desenforme ainda quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23872-bolo-de-aveia-com-maca-caramelizada.html