

BOLO GELADO COM CREME DE MAÇÃ VERDE

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

2 maçãs verdes picadas sem casca

1/2 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o açúcar, o iogurte natural, o leite, a farinha de trigo e o fermento em pó.

Em uma forma grande, de bolo inglês untada, despeje a massa.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, este saia limpo.

Para o creme, bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado, as maçãs e o leite.

Umedeça a massa com o creme e decore com as lâminas (fatias finas) de maçã.

Leve à geladeira por 2 horas e sirva com café, chá ou suco.

Para decorar, passe as fatias de maçã em água com limão para que não fiquem escuras.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27015-bolo-gelado-com-creme-de-maca-verde.html>