

BOLO DE MAÇÃ (GÂTEAU AUX POMMES)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
150 g de farinha
130 g de açúcar
100 g de leite
2 ovos
1 colher (sopa) rasa de fermento
60 g de óleo
2 ou 3 maçãs
1 pitada de sal

CREME:

Creme:
80 g de manteiga derretida
100 g de açúcar
1 ovo
canela a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Em um recipiente, misture a farinha, o açúcar e o fermento.
Adicione os ovos, o óleo e o leite.
Misture até ficar com uma consistência homogênea.
Descasque e corte em cubos as maçãs.
Em uma forma untada (podem ser forminhas também), adicione a massa até a metade e depois os cubos de maçã por cima.
Leve ao forno preaquecido a 180º C por 20 minutos.

CREME:

Creme:
Retire a massa previamente cozida do forno e adicione o creme por cima.
Leve ao forno por mais 10 minutos e pronto, é um bolo simples e delicioso.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27058-bolo-de-maca-gateau-aux-pommes.html>