

BOLO INVERTIDO DE MAÇÃ

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de água

1 maçã (ou mais se necessário) sem casca e sem miolo, fatiada

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina/manteiga

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de maisena

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Coloque o açúcar em uma panela ou se preferir faça direto na assadeira.

Assim que derreter, coloque a água e deixe ferver, até ficar ao ponto de fio.

Desligue e deixe esfriar.

MASSA:

Massa: Separe as gemas das claras, faça claras em neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar, até formar um creme.

Acrescente a margarina e bata bem.

Em seguida, vá acrescentando a maisena, a canela em pó e o sal.

Depois, intercale o leite com a farinha, para não pesar a massa.

Depois de batida a massa, acrescente o fermento em pó e mexa com delicadeza.

Em seguida, acrescente as claras em neve.

Rapidamente, coloque as maçãs na calda e coloque a massa do bolo por cima.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos ou até assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27435-bolo-invertido-de-maca.html>