

BOLO DE MAÇÃ COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS E AMÊNDOAS FATIADAS

INGREDIENTES

3 ovos
100 g de manteiga
100 g de açúcar
250 g de farinha
130 ml de leite ou um iogurte natural
16 g de fermento em pó (1 colher de sopa bem cheia)
casca de 1 limão ralado
3 maçãs com casca
150 g de geleia de frutas vermelhas
40 g de amêndoas fatiadas (sem casca)
canela a gosto para salpicar

MODO DE PREPARO

Na batedeira, coloque os ovos, o açúcar e a manteiga.
Bata até formar um creme.
Acrescente a farinha, o leite (ou iogurte) e a casca do limão.
Bata até formar uma bela massa.
Acrescente o fermento e misture delicadamente.
Passe a massa para uma forma redonda, previamente untada e enfarinhada.
Em uma vasilha, corte as maçãs em cubos e acrescente a geleia.
Coloque este composto sobre a massa ,usando os dedos para distribuir igualmente.
Com uma espátula de silicone, deixe a superfície uniforme empurrando, delicadamente, as maçãs para dentro da massa.
Salpique um pouco de canela.
Distribua as lâminas de amêndoas por todo o bolo.
Leve para assar a 180°C, em forno preaquecido, por 30 minutos ou até o palito sair limpo.
O bolo pode ser feito com outras frutas a gosto e critério de cada um.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29222-bolo-de-maca-com-geleia-de-frutas-vermelhas-e-amendoas-fatias.html>