

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.

Passa 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.

©2024 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>