

BOLO DE MAÇÃ CRISTALIZADA

INGREDIENTES

3 ovos (separar a gema da clara)

3 xícaras de açúcar refinado

3 xícaras de margarina

3 xícaras de leite

3 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento

2 maçãs com casca fatiadas

1 xícara de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com a margarina e o açúcar refinado até ficar esbranquiçado.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e 2 xícaras de leite.

Numa vasilha separada junte o fermento à xícara de leite que não foi usada.

Misture a massa do bolo suavemente.

Unte a forma com margarina e pulverize generosamente o açúcar cristal sobre a forma.

Arrume as fatias de maçã preenchendo todo o fundo da forma e as laterais.

Despeje a mistura do bolo e leve ao forno médio por 30 minutos.

Vire o bolo sobre uma travessa enquanto a massa ainda estiver morna para que as maçãs se soltem uniformemente.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29982-bolo-de-maca-cristalizada.html>