

BOLO DOCE DE ALFACE E MAÇÃ COM CASCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
3 ovos
3/4 xícara de óleo
2 xícaras de alface picada
2 maçãs com casca picadas
2 colheres de sopa de linhaça
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de essência de baunilha
1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:
1 xícara de goiabada

1/2 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, a alface, as maçãs, a linhaça e o açúcar.

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo e a baunilha e despeje a massa.

Mexa bem e acrescente o fermento.

Transfira a massa para uma assadeira untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido em temperatura média até dourar.

Coloque o leite em uma panela e aqueça em fogo médio.

Acrescente a goiabada e mexa até ficar uma calda uniforme.

Desenforme o bolo e jogue a calda por cima.

Colocar na geladeira por, aproximadamente, 1 hora antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31004-bolo-doce-de-alface-e-maca-com-casca.html>