

MUFFINS DE MAÇÃ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/4 de óleo
2 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de fermento (químico) em pó
1 maçã grande

CALDA:

Calda: 1 maçã grande
1 xícara de açúcar
água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Preaqueça o forno a 180°C.
Em uma tigela misture bem os ovos, o açúcar e o óleo.
Acrescente o leite, a farinha e a maçã, por último coloque o fermento.
Preencha as forminhas untadas e enfarinhadas até 1/4 delas.
Leve para assar até dourar.

CALDA:

Calda: Bata a maçã picada no liquidificador com o resto dos ingredientes até virar uma pasta.
Leve ao fogo até levantar fervura e deixe esfriar.
Coloque sobre o muffin.
Desenforme morno para não quebrar. Use forminhas de borracha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33233-muffins-de-maca.html>