

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 180ºC.

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>