

BOLO DE MAÇÃS DA ERICA

INGREDIENTES

OPCIONAL:

Opcional: 1 xícara de um ou mais destes ingredientes: nozes, castanhas, amêndoas, passas, ameixas, damascos, tâmaras.

MODO DE PREPARO

Unte bem com margarina e farinha uma fôrma redonda com furo no meio ou retangular.

O tamanho da xícara pode ser qualquer um (160 ml ou 200 ml), pois a receita fica proporcional. Se for maior de 200 ml use 1 ovo a mais.

Acenda o forno no médio alto e deixe aquecer por 20 minutos.

Coloque os ingredientes secos numa tigela (farinha, 1 e 1/2 xícara de açúcar, fermento e canela).

No liquidificador coloque o óleo, os ovos e 1 xícara de açúcar.

Vá descascando as maçãs e colocando as cascas no liquidificador.

Corte a polpa em pedaços de tamanho médio e coloque na tigela.

Vá misturando os pedaços de maçã com a farinha para que não escureçam.

Se quiser, acrescente as frutas secas opcionais cortadas. Elas dão um toque especial! Misture-as com os ingredientes da tigela.

Bata os ingredientes do liquidificador até ficarem bem homogêneos.

Despeje o conteúdo (do liquidificador) na tigela e misture delicadamente.

Coloque a massa na forma e leve ao forno bem aquecido.

Mantenha na temperatura média alta por 30 minutos, depois reduza para o médio-baixo.

O bolo estará pronto quando você espetar um palito e ele sair limpo.

Retire do forno, aguarde de 5 a 10 minutos e desenforme num prato bonito.

Com a ajuda de uma peneira polvilhe o açúcar impalpável até ficar bem coberto.

O bolo pode ser saboreado quente ou frio. Com sorvete fica uma delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33643-bolo-de-macas-da-erica.html>