

MUFFIN DE MAÇÃ E COBERTURA DE CARAMELO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
1/4 de xícara de óleo (opcional)
2 maçãs grandes raladas
1 colher de chá de fermento
caldo de 1/2 limão
canela a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara cheia de açúcar mascavo claro
3 colheres (sopa) de manteiga
5 colher (sopa) de creme de leite
1/2 colher (chá) de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Rale as maçãs.
Acrecente o suco de meio limão e a canela, deixe reservado.
Bata as claras em neve (pode utilizar batedeira).
Acrecente 1 a 1, misturando à mão gemas, óleo, açúcar, farinha já com o fermento misturado.
Asse em forno preaquecido a 180°C.
O tempo de cozimento vai variar entre 20 e 30 minutos, dependendo do forno.
Espete com um palito ou garfo para testar se a massa já está assada.

COBERTURA:

Cobertura: Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até a mistura começar a ferver. Mexa o caramelo por cerca de 3-5 minutos, ou até que ele fique com uma consistência mais encorpada e com uma cor marrom. Depois de pronto, despeje o caramelo sobre o bolo e deixe esfriar para que ele forme uma crostinha durinha sobre o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/34467-muffin-de-maca-e-cobertura-de-caramelo.html>