

BOLO FLORIPA

INGREDIENTES

1 copo de iogurte natural (200 ml)

3 colheres (sopa) de mel

1 colher (sobremesa) de canela em pó

3 ovos (gemas e claras separadas)

1/2 copo de óleo de canola ou de sua preferência (use o do iogurte para medir)

1 e 1/2 copo de açúcar (use o do iogurte para medir)

2 copos de farinha de trigo (use copo normal de vidro 200 ml)

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

1 pitada de sal

2 maçãs descascadas e cortadas em cubos (reserve as cascas)

mais uma colher de sobremesa de açúcar para misturar com as maçãs cortadas

3 colheres de sopa de amêndoas levemente torradas

manteiga e farinha para untar a forma

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média.

Unte e enfarinhe a forma e reserve.

Bata as claras em neve e reserve.

No liquidificador bata os 6 primeiros ingredientes mais as cascas das maçãs por 3 minutos, reserve.

Numa tigela, ponha a farinha e o sal.

Junte o líquido batido, aos poucos, mexendo com um batedor manual (fuê) até ficar homogêneo.

Misture delicadamente as claras batidas em neve.

Acrescente o fermento.

Acrescente as maçãs misturadas com uma colher de sobremesa de açúcar.

Acrescente as amêndoas.

Despeje na forma previamente untada.

Asse até dourar (Em meu forno 40 minutos 200°C).

Espere esfriar para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36845-bolo-floripa.html>