

SOBREMESA DE MAÇÃ CAMELADA

INGREDIENTES

PARA O BOLO:

Para o bolo: 1 tablete de manteiga sem sal em temperatura ambiente (ou 1/2 xícara, não use margarina)

1 xícara de açúcar

2 ovos

1 colher de sobremesa de extrato de baunilha

1 e 3/4 xícara de farinha de trigo peneirada

1/2 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio

1/2 colher de sobremesa de fermento

1 pitada de sal

1/2 colher de sobremesa de canela em pó

1 lata de creme de leite com soro

1/2 xícara de leite integral

1/2 xícara de nozes picadas

COBERTURA:

Cobertura: 2 vidros de geleia de maçã (pode ser feito em casa ou comprador no mercado)

Caramelo (cobertura de sorvete, pode ser feito em casa ou comprador no mercado)

2 xícaras de creme de leite fresco batido em chantily adoçado

1 tablete de cream cheese em temperatura ambiente

Nozes picadas pra decorar

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Em uma tigela misture a farinha, fermento, bicarbonato, sal e canela, reserve.

Em outra tigela misture o leite e o creme de leite, reserve.

Na tigela da batedeira bata a manteiga com o açúcar até ficar homogêneo (5 minutos em velocidade média/alta).

Acrescente os ovos (um a um).

Depois que os ovos estiverem incorporados, intercale os ingredientes secos e úmido, raspando as laterais. Por último misture as nozes picadas e coloque no refratário para assar.

Asse de 25 a 30 minutos dependendo do forno.

Logo que o bolo sair do forno, perfure ele inteiro com um garfo e espalhe a geleia de maçã (como o bolo vai estar quente a geleia vai penetrar bem).

Deixe o bolo esfriar completamente antes de montar.

MONTAGEM:

Montagem: Misture o cream cheese ao chantily já batido e adoçado. Bata na batedeira até incorporar bem e reserve.

Depois do bolo estar completamente em temperatura ambiente, coloque uma camada de caramelo em cima da geleia e depois cubra com a mistura de chantilly e cream cheese. Por último coloque mais caramelo por cima e jogue o restante das nozes picadas.

Sirva gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38711-sobremesa-de-maca-caramelada.html>