

BOLO DE MAÇÃ DA GABI

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

4 ovos

1 colher de fermento

4 maçãs descascadas e picadas

Canela a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Em outro recipiente, bata com a batedeira, o açúcar, a farinha, as gemas, o leite e a canela até a massa ficar homogênea. Essa é uma massa pesada.

Depois, acrescente o fermento e as claras em neve, em movimentos delicados.

Despeje metade da massa em forma untada e enfarinhada. Distribua as maçãs em cima da massa e depois despeje o restante.

Leve em forno médio por 40 minutos ou até ficar moreninho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39515-bolo-de-maca-da-gabi.html>