

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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