

CUCA DE MAÇÃ DA ANINHA

INGREDIENTES

6 maçãs

1/2 limão

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 pitada de sal

1 ovo

MODO DE PREPARO

Descascar as maçãs e cortá-las em fatias. Colocar em uma forma untada. Regar com suco de 1/2 limão.

Misturar à parte uma xícara de açúcar, uma xícara de farinha de trigo, uma colher de fermento em pó royal, uma pitada de sal e um ovo. Misturar com garfo formando uma farofa, pôr em cima das maçãs. Levar ao forno até dourar (30 a 40 minutos). Se gostar, pode ser servida com creme chantilly.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39911-cuca-de-maca-da-aninha.html>