

BOLO DE MAÇÃ FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

- 1 maçã média picada em cubinhos (pode ser usada com a casca mesmo)
- 3 colheres de sopa de nozes picadas
- 3 ovos (separados claras em neve e gemas)
- 2 colheres de manteiga ou margarina sem sal
- 1 xícara de açúcar mascavo (peneirado)
- 1/2 xícara de açúcar branco
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- 3/4 de xícara de iogurte natural (aquele que vende em garrafinha, pois é mais líquido, se for aquele mais concentrado use 1/2 copo de iogurte e leite) e 1/4 de xícara de leite.
- 1 colher de sopa de canela (se você gostar pode ser feito sem)
- açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Preparo na batedeira.

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com os açúcares e depois de obter uma mistura fofa e clara então acrescente a margarina(ou manteiga) e bata até tudo estar incorporado, então com a batedeira ligada no mínimo vá colocando o iogurte já misturado no leite.

Após misturar bem coloque a farinha, bata bem e o fermento, caso goste de canela pode acrescentá-la na massa agora.

Agora coloque a maçã picada e as nozes também picadas e misture bem, por último misture as claras em neve lentamente para a massa ficar bem fofinha.

O forno pode estar numa temperatura média, asse por 30 minutos ou até ficar douradinho e a faca sair limpinha.

Polvilhe com açúcar de confeiteiro puro ou misturado com canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43285-bolo-de-maca-facil-e-rapido.html>