

BOLO TORTA DE MAÇÃ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 ovo

1 xícara e 1/2 de açúcar

2 colheres de margarina

2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo

2 xícaras de leite ou o quanto baste para dar o ponto

1 colheres sopa de fermento biológico

COBERTURA:

Cobertura:2 maçãs

1 xícara de açúcar

1 xícara de água

canela para salpicar na forma

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Façá massa quando a cobertura estiver pronta.

Bata primeiro os ovos, açúcar e a margarina.

Depois acrescente a farinha e o leite mexa bem e reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque a água e o açúcar para ferver depois de quase um ponto de caramelo ralo (branco e fino sem pegar cor forte).

Corte as maçãs em fatias finas sem os caroços.

Quando o caramelo tiver no ponto coloque as fatias e deixe ferver por uns 3 minutos sem deixar secar a água, se não ele queima e fica amargo.

Depois de frio a calda feita com a maçã, coloque em refratário desejado untado.

Salpique canela nas laterais e assim coloque as fatias de maçã arrumados no fundo do refratário depois a massa em cima.

Coloque no microondas e deixe por 8 minutos ou até enfiar o palito e ele sair limpo.

Varia o tempo cozimento de acordo com a marca do micro-ondas.

É só esfriar desenformar e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44303-bolo-torta-de-maca.html>