

BOLO AUSTRÍACO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de pó royal
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 200 g de manteiga ou margarina
- 4 ovos
- 4 maçãs pequenas ou 3 grandes, picadinhas e com casca
- 1 xícara de nozes picadas
- 1 xícara de passas sem sementes

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa: Coloque em um recipiente as 2 xícaras de açúcar, 2 de farinha de trigo, 2 colheres de sopa de pó Royal, 1 colher de sopa de canela em pó, 200 g de manteiga ou margarina e misture com as pontas dos dedos até fazer uma farofa homogênea. Reserve.

À PARTE:

À parte: Bater na batedeira os 4 ovos (bater bem).

Desligue a batedeira e misture as 4 maçãs picadinhas, a xícara de nozes picadas e a xícara de passas.

Agora misture tudo com a farofa.

Coloque em uma forma untada com manteiga ou margarina uma e polvilhada com açúcar e canela.

Leve ao forno médio por uns 60 minutos (varia de acordo com o tipo de forno) ou até que doure.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44727-bolo-austriaco-do-lucio-cezar.html>