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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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