BOLO DE MAÇÃ SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

1 pacote de massa pronta de bolo sabor baunilha ou festa

3 maçãs gala picada

3 ovos

2 colheres de (sopa) de margarina

150 ml de leite

1 colher (sopa) rasa de canela em pó

gotas de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Prepare o bolo conforme o fabricante.

Em uma tigela coloque os ovos inteiros com a margarina e bata até ficar bem clarinho, após acrescente o leite e a massa do bolo e mexa bem até ficar bem homogêneo, reserve.

Lave as maçãs , tire as sementes e corte em cubinhos, coloque em tigela e coloque a canela, mexa bem.

Misture delicadamente na massa do bolo reservada.

Unte uma forma de buraco no meio com margarina e enfarinhe com trigo.

Se quiser incrementar mais o seu bolo fatie uma maçã sem o miolo e coloque nas laterais da forma antes de colocar a massa.

Forno médio pré aquecido, 35 minutos ou até dourar o bolo.

Espere amornar o bolo desenforme e polvilhe uma mistura de canela com açúcar.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45855-bolo-de-maca-super-facil.html