

# BOLO DIFERENTE DE MAÇÃ

## INGREDIENTES

2 maçãs

8 colheres (sopa) de açúcar para o caramelo

1 xícara (chá) de maionese

1 xícara (chá) de açúcar

3 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó royal bem cheia

## MODO DE PREPARO

Fazer um caramelo com as 8 colheres de açúcar e reservar.

Picar a maçã em fatias.

Untar a forma com margarina.

Dispor as maçãs no fundo da forma e despejar o caramelo por cima.

Reserve.

Para a massa, bater na batedeira os ovos e açúcar por 3 minutos.

Depois acrescente a maionese e bata.

Acrescentar a farinha e amido de milho aos poucos junto com a essência dissolvida no leite.

Colocar o fermento em pó royal e bater um pouco.

Despejar a massa sobre as maçãs e levar ao forno a 200°C até que fique bem corado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46533-bolo-diferente-de-maca.html>