

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 acrescentar a maionese e bater.

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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