

# BOLO VITAMINA DE MAÇÃ

## INGREDIENTES

100 g de margarina  
2 xícaras de açúcar  
3 ovos inteiros  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara e meia de leite  
1 colher de sopa de fermento em pó  
2 maçãs com casca  
2 maçãs sem cascas cortadas em fatias ou rodelas  
canela e açúcar para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite e 2 maçãs com casca e reserve essa mistura.

Na batedeira (ou a mão), misture bem a manteiga com o açúcar, acrescente os ovos e continue batendo, aos poucos acrescente a farinha de trigo e o leite batido com maçã.

Por último acrescente o fermento.

Untar uma assadeira média com manteiga e farinha.

Coloque parte da massa na assadeira.

Pegue as maçãs cortadas e polvilhadas na mistura de açúcar com canela e espalhe pela assadeira.

Coloque o restante da massa e complete com o restante das maçãs, por último polvilhe o açúcar com canela por cima de tudo.

Levar ao forno médio para assar por aproximadamente 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50133-bolo-vitamina-de-maca.html>