BOLEIMA DE MAÇÃ

INGREDIENTES

400 g de farinha

150 g de açúcar amarelo

4 ovos

1 colher de café de fermento em pó

Raspa de 1 limão

Azeite, açúcar amarelo e canela

MODO DE PREPARO

Misture tudo muito bem e em seguida bata com a mão, de forma a envolver e conseguir uma massa homogénea e compacta.

Unte um tabuleiro com azeite e coloque nele a massa. Faça golpes superficiais na massa com as costas da faca. Comece por traçar os cortes verticais e só depois os horizontais. Polvilhe a massa com açúcar amarelo e canela. Leve a forno quente cerca de 40 minutos até dourar.

Verifique a cozedura com um palito. Sse sair seco está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51653-boleima-de-maca.html