BOLO PÃO-DE-LÓ DE MAÇÃ À MODA PORTUGUESA

INGREDIENTES

300 g de açúcar

200 g de manteiga

4 ovos

200 g de trigo

1 colher (chá) de fermento para bolos

4 colheres (sopa) de leite (líquido)

3 ou 4 maçãs (se forem pequenas), devem ser cortadas em cubos, sem casca

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com a manteiga, junte as gemas, trigo com o fermento, o leite e por último as claras em neve.

Coloque em forma untada da seguinte maneira: uma camada da massa, uma camada dos cubos de maçãs em cubos polvilhados com açúcar e canela, assim sucessivamente.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53905-bolo-pao-de-lo-de-maca-a-moda-portuguesa.html