BOLO DE PREGUIÇOSA

INGREDIENTES

4 maçãs cortadas em cubos sem casca

2 xícaras de cha de açúcar

4 ovos inteiros

250 g de margarina sem sal

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de cha de canela em pó (opcional)

2 colheres de sopa rasas de pó royal

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira média redonda ou retangular sem untar, coloque os ingredientes na ordem acima.

Agora com muita paciência, misture a massa.

No começo do processo parece difícil, mas aos poucos a margarina derrete e fica mais fácil trabalhar a massa.

Depois de bem misturado, alise a massa com as costas da colher, limpe ao redor da assadeira com guardanapo.

Misture 1 xícara de chá de açúcar com 1 colher de chá rasa de canela em pó e polvilhe sobre a massa.

Leve para assar em forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até ficar dourado.

Sirva quente ou frio acompanhado de chantilly.

Detalhe: apesar de a fôrma não ter sido untada, o bolo não gruda.

Opções: se não gostar de maçã pode colocar banana, pera, pêssego etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55784-bolo-de-preguicosa.html