BOLO DIET DE MAÇÃ E CANELA

INGREDIENTES

3 ovos (gemas e claras separadas)

2 colheres de sopa de margarina

2 xícaras de chá de adoçante culinário Lowcucar

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

1 colher de sopa cheia de fermento em pó

baunilha

3 maçãs picadas em pedaços pequenos com casca

canela em pó

MODO DE PREPARO

Pique as maçãs, polvilhe a canela e reserve.

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira bata as gemas, com a margarina e o adoçante até formar um creme.

Junte a baunilha a gosto e intercale as xícaras de farinha e o leite.

Não há necessidade de utilizar o leite todo, pois a massa não deve ficar muito mole, pois a maçã ao assar solta líquido.

Acrescente o fermento e misture delicadamente.

Junte as maçãs.

Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido para assar. O forno deverá estar entre 180C a 200C. Assar até que ao espetar o garfo este saia limpo e esteje dourado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55901-bolo-diet-de-maca-e-canela.html