

BOLO DE MAÇÃ DA GABRIELA

INGREDIENTES

250 g de açúcar refinado

200 g de farinha

2 colheres(caf )de fermento em p 

2 ma s

4 colheres (sopa) de manteiga

4 ovos

1 pitada de sal

A ugar e canela para polvilhar

Margarina e farinha para untar a forma

MODO DE PREPARO

Bata as claras e neve junte as gemas uma a uma, sem parar de bater.

Depois bata a manteiga com o a ugar e junte as claras e gemas batidas.

Peneire a farinha de trigo, o fermento em p  e junte ao creme.

Misture bem e depois coloque a massa em uma forma untada e polvilhada.

Descasque e corte as ma s em fatias finas e coloque-as em cima da massa.

Polvilhe com canela e a ugar.

Leve ao forno moderado (180 C) por 30 minutos.

 2024 todos os direitos reservados a Receitas F ceis e R pidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55939-bolo-de-maca-da-gabriela.html>