

BOLO DE MAÇÃ DA GABRIELA

INGREDIENTES

250 g de açúcar refinado

200 g de farinha

2 colheres (café) de fermento em pó

2 maçãs

4 colheres (sopa) de manteiga

4 ovos

1 pitada de sal

Açúcar 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 açúcar e junte as claras e gemas batidas.

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

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

Descasque e corte as maçãs em fatias finas e coloque-as em cima da massa.

Polvilhe com canela e açúcar.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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