



Bolo de maçã com leite condensado

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-maca-com-leite-condensado

Bolo de maçã com leite condensado, delicioso e fácil de ser preparado. Confira a receita passo a passo.

Bolo de maçã com leite condensado

 30 min

 8 porções

Ingredientes

- 4 [ovos](#) (gemas peneiradas)
- [Claras](#) em neve
- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 1 colher de (chá) de [canela em pó](#)
- 4 [maçãs](#) com casca, picadas
- 1 xícara (chá) de [fécula de batata](#)
- 1 colher (sopa) de [fermento em pó](#)
- Açúcar de confeitiro para polvilhar

Modo de Preparo

1. Bater no liquidificador , as gemas, o leite condensado, o creme de leite e a canela.
2. Reserve cerca de meia xícara (chá) de maçãs picadas e acrescente o restante à mistura do liquidificador, batendo até formar uma massa homogênea.
3. Em uma vasilha transfira a massa, acrescente as maçãs reservadas e misture.
4. Adicione a fécula de batata o fermento e misture bem.
5. Bata as claras em neve e adicione na massa delicadamente.
6. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e asse em forno médio (180°C) preaquecido até que esteja firme e dourado.
7. Desenforme espere esfriar e polvilhe o açúcar de confeitiro.

www.receitasdafia.com