



Dose:

10

Bolo de maçã judeu II



Bolo de maçã judeu II pode ser apenas a sobremesa que você está procurando. Uma porção deste prato contém aproximadamente 6g de proteína, 4G de gordura, e um total de 243 calorias. Esta receita serve 10 e custa 55 centavos por porção. Esta receita é apreciada por 86 foodies e cozinheiros. É uma boa opção se você estiver seguindo um livre de laticínios e vegetariano dieta. Da preparação ao prato, esta receita leva cerca de 45 minutos. Vá até a loja e pegue maçãs, extrato de vanillan, óleo vegetal e algumas outras coisas para fazer hoje. Esta receita é típica da culinária judaica. É trazido a você por Todosreceitas. Com uma colher pontuação de 49%, este prato é bom. Tentar Bolo De Maçã Judeu, Bolo De Maçã Judeu, e Bolo De Maçã Judeu para receitas semelhantes.

Dificuldade **Rigido**

Pronto Em **45 m.**

Dose **10**

Pontuação De Saúde **5**

[Sem laticínios](#)[Vegetarianas](#)

Cozinha [Judaicas](#)

Dieta [Ovolactovegetarianas](#)

Tipos De Pratos [Acompanhamentos](#)

Ingredientes

- 3 maçãs-descascadas, cortadas e fatiadas
- 3 colher fermento
- 4 ovo
- 710 mililitro farinha para todos os fins
- 2 colher canela em pó
- 118 mililitro sumo de laranja
- 1 colher sal
- 3 colher baunilha
- 237 mililitro vegetal
- 5 Colher açúcar branco

Instrucao

- 1 Pré-aqueça o forno a 350 graus F (175 graus C). Unte e farinha uma panela de tubo de 10 polegadas.
- 2 Polvilhe maçãs fatiadas com 5 colheres de sopa de açúcar branco e canela em pó. Jogue para revestir e reserve.
- 3 Misture a farinha, os ovos, 2 1/2 xícaras de açúcar, fermento em pó, sal, óleo vegetal, suco de laranja e baunilha até ficar bem misturado. A massa será bastante rígida.
- 4 Despeje 1/2 da massa na panela preparada.
- 5 Coloque a mistura de maçã sobre a massa e despeje a massa restante por cima.
- 6 Asse a 350 graus F (175 graus C) por 60 a 80 minutos.
- 7 Deixe o bolo esfriar na panela.

Equipamento



Forno



Frigideira

@2023 fooddiez.com.br Todos os direitos reservados.