

Bolo 4 Tigelas



Bolo 4 Tigelas

Essa receita de bolo veio de uma amiga querida que faz pratos deliciosos para a sua família que adoramos! Ela e eu, como boas “consogras”, trocamos receitas para agradar o genro e a nora. Sorte do meu filho, que é sempre premiado com as comidinhas gostosas que a Beth prepara com tanto carinho!

Ficou uma delícia, além de ser muito fácil de fazer, pois todos os ingredientes são separados em quatro travessas para irem se misturando em apenas uma. É uma forma bem prática também para ensinar a criançada a fazer bolo.

A gente acaba comendo assim que sai do forno quentinho, e se adicionar uma bola de sorvete de creme junto...huuuuummm! Fica uma sobremesa deliciosa ou um bolo para ser degustado no café da manhã ou no lanche da tarde. Obrigada Betinha!!

Ingredientes:

Na primeira tigela você vai colocar:

- 3 maçãs picadas
- 1 xícara de chá de açúcar
- suco de 1 limão

Na segunda tigela:

- da 3 ovos
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar

Na terceira tigela:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de café de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Na quarta tigela:

- 1/2 xícara de chá de nozes ou castanhas picadas
- 1/2 xícara de chá de coco fresco ralado
- 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo

Modo de Fazer:

1. Misturar a terceira tigela com a primeira.
2. Adicionar a segunda tigela, colocar em uma fôrma untada e cobrir com a quarta tigela.
3. Levar ao forno quente (200°C) por mais ou menos 35 minutos ou até o palito sair seco.

*Dica: O coco fresco pode ser substituído por coco seco hidratado com água.